CANDY

CMC 30D CS

CMC 30D CVB

FOURS A MICRO-ONDES
MANUEL D' INSTRUCTIONS

FR

MIKROWELLENHERD
BEDIENUNGSANWEISUNG

DE

FORNOS MICROONDAS
MANUAL DE INSTRUÇÕES

PT

Four à micro-ondes

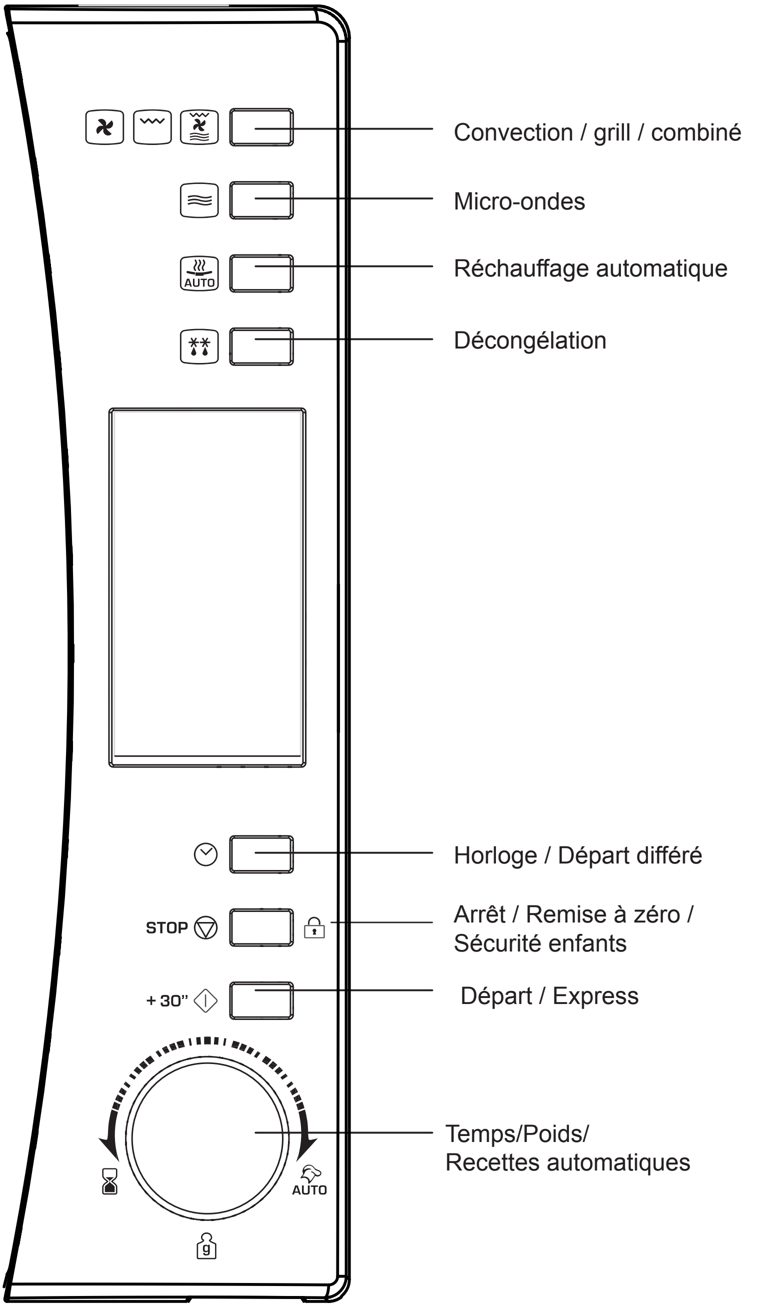
MANUEL D'INSTRUCTIONS

MODELES: CMC 30D CS
CMC 30D CVB

Avant d'utiliser le four à micro-ondes lire attentivement ces instructions et les conserver précieusement.

Si vous suivez les instructions décrites ci-après, votre four vous garantira un service excellent pendant de longues années.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN


STOP
+ 30"
AUTO
AUTO
Convection / grill / combiné
Micro-ondes
Réchauffage automatique
Décongélation
Horloge / Départ différé
Arrêt / Remise à zéro /
Sécurité enfants
Départ / Express
Temps/Poids/
Recettes automatiques

PRECAUTIONS AFIN D'EVITER D'EVENTUELLES EXPOSITIONS EXCESSIVES A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES.

(a) Ne jamais faire fonctionner le four avec la porte ouverte, ceci pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes. Important: ne pas forcer ou rompre les fermetures de sécurité.

(b) Ne positionner aucun objet entre la partie antérieure du four et la porte, ne pas laisser s'accumuler des résidus de graisse ou de détergents sur les surfaces des joints d'étanchéité.

(c) ATTENTION: Si la porte ou le joint sont endommagés , le four ne doit pas être utilisé tant que n'est pas effectuée la réparation par un personnel compétent.

INDEX

Si l'appareil n'est pas bien nettoyé, la surface externe peut être endommagée et donc réduire la durée de l'appareil ou encore l'exposer à des situations dangereuses.

Spécificités techniques

Modèles	CMC 30D CS / CMC 30D CVB
Tension standard de l'appareil	230V~50Hz
Puissance nominale en entrée (Micro-onde)	1450W
Puissance nominale en sortie (Micro-onde)	900 W
Puissance nominale en entrée (Grill)	1100W
Puissance nominale en entrée (Convection)	2500W
Capacité volumétrique du four	30 L
Diamètre du plat tournant	∅ 315mm
Dimensions externes(LxPxH)	520 x 510 x335 mm
Poids net	19.5 kg

AVVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR VOTRE SECURITE
ATTENTION

Afin de diminuer le risque d'incendie, court-circuit, dommages aux personnes ou exposition excessive à l'énergie des micro-ondes durant l'utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de suivre les précautions de base suivantes:

1. **Attention**: Liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des flacons fermés hermétiquement car ils sont susceptibles d'exploser.
2. **Attention**: il est dangereux pour tout personnel non spécialisé de démonter la couverture de protection prévue pour garantir la protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes..
3. **Attention**: Ne permettez l'utilisation du four à des enfants qu'après leur avoir donné les instructions appropriées pour une correcte utilisation et les avoir mis en garde contre les risques encourus en cas d'une utilisation incorrecte.
4. **Attention**: Quand le four est utilisé en mode combiné, les enfants ne peuvent l'utiliser qu'en présence d'un adulte ceci en raison de la température émise (seulement pour le modèle avec grill)
5. Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'utilisation en four à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement , tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
7. Lire et suivre les données spécifiques "Précautions afin d'éviter d'éventuelles expositions excessives à l'énergie à micro-ondes ".
8. Quand vous réchauffez des aliments en récipients de plastique ou en carton, contrôler le four en raison du risque d'incendie.
9. Si vous constatez la présence de fumée, éteindre ou débrancher la prise de courant et laisser la porte du four fermée afin d'étouffer toute flamme éventuelle.
10. Ne pas cuire de façon excessive les aliments.
11. Ne jamais utiliser la cavité du four comme récipient. Ne pas laisser des produits comme du pain, des biscuits à l'intérieur du four.
12. Oter les fermetures en métal ou poignées métalliques des récipients de métal ou de carton avant de les mettre dans le four .
13. Installer et positionner le four selon les instructions fournies pour l'installation.
14. Les œufs durs ou avec leur coquille ne doivent être réchauffés dans le four à micro-ondes parce qu'ils sont susceptibles de provoquer une explosion même une fois la cuisson terminée.
15. Utiliser cet appareil seulement selon l'usage indiqué par le présent manuel d'instructions . Ne jamais utiliser de produits ou vapeurs corrosives dans cet appareil électroménager. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer. Il n'est pas étudié pour des utilisations industrielles ou en laboratoire.

16. Si le fil d'alimentation donné en dotation est endommagé, il doit être substitué par le producteur, par son service d'entretien ou par un personnel analogue qualifié ceci afin de prévenir toute situation dangereuse.
17. Ne jamais stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
18. Ne pas utiliser ce four à proximité d'eau, dans un évier humide ou près d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles pourrait être élevée durant le fonctionnement du four. Tenir le fil d'alimentation loin de toute source de chaleur et en aucun cas ne jamais couvrir le four..
20. Ne jamais laisser le fil d'alimentation suspendu sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.
21. La non observation des conditions normales d'entretien pourrait endommager les surfaces, causer une réduction de la durée de l'appareil mais encore provoquer des situations dangereuses.
22. Le contenu de biberons ou flacons d'aliments pour bébés doivent être mélangés ou agités et la température de ces derniers doit être contrôlée afin d' éviter toute brûlure.
23. Le réchauffement à micro-ondes de boissons peut provoquer un processus d'ébullition retardée, par conséquent, faire attention quand vous manipulez le flacon.
24. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
25. Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
26. Le four à micro-ondes ne doit pas être placé dans un cabinet à moins qu'il n'ait été testé dans un cabinet.
27. Ces appareils ne sont pas conçus pour être utilisés par le biais d'un minuteur externe ou un système de télécommande séparé.
28. La surface arrière de l'appareil doit être placé contre un mur.

Instructions pour diminuer le risque de dommages aux personnes
Installation de la prise de terre

DANGER
Danger de décharge électrique
Toucher certains composants internes peut provoquer d'importants dommages aux personnes ou la mort. Ne jamais démonter l'appareil.

ATTENTION
Danger de décharge électrique
Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut provoquer une décharge électrique.Ne pas connecter au réseau électrique tant que l'appareil n'est pas correctement installé avec l'installation d'une prise de terre.

Pour diminuer le risque de dommages aux personnes
Connexion de la mise à terre
NETTOYAGE

S'assurer que le four est débranché du réseau électrique.

1. Après utilisation, nettoyer les surfaces internes du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyer correctement les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint d'étanchéité et les parties connexes doivent être nettoyés si besoin, avec de l'eau savonneuse.
   Cet appareil électroménager doit être relié à la prise de terre. En cas de court-circuit électrique, la terre diminue le risque de décharge électrique fournissant une voie de sortie au courant électrique. Cet appareil est fourni avec un fil d'alimentation doté d'un fil de terre et d'une fiche de branchement avec terre. La fiche doit être insérée dans une prise de courant correctement installée et donc dotée d'une liaison avec la terre. Contactez un électricien qualifié au cas où vous ne comprenez pas correctement les instructions pour la mise à terre ou au cas où vous avez un doute sur l'exactitude de la connexion à la terre de l'appareil . Au cas où il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à trois sorties comprenant une fiche bipolaire avec cannelure pour la mise à terre ainsi que 2 contacts pour la mise à terre. Une fiche bipolaire munie d'un contact pour la terre est appropriée pour la prise du four.
   Le fil électrique fourni avec l'appareil est délibérément court afin de diminuer la possibilité de trébucher ou de l'arracher de la prise, risques possibles avec un fil plus long:

1) La tension nominale indiquée sur le fil ou sur la rallonge devraient être au moins équivalents à la tension nominale de l'appareil. .
2) La rallonge doit être un fil à trois sorties avec mise à terre.
3) Le fil long doit être mis de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, doit être éloigné de la portée des enfants qui pourraient le tirer ou trébucher de façon impromptue.
   Fiche Schuco

USTENSILES

ATTENTION

Risque de dommages aux personnes

Il est dangereux d'effectuer, sans une compétence spécifique, des réparations ou opérations d'entretien prévoyant le démontage du couvercle prévu pour garantir la protection à l'exposition de l'énergie à micro-ondes.
Se référer aux instructions du paragraphe “Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes ou qui doivent être évités dans le four à micro-ondes."
Certains ustensiles non métalliques peuvent être non appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes. En cas de doute, il est possible d'essayer l'ustensile en question suivant la procédure suivante.

Test des ustensiles:

1. Remplir un récipient spécial pour micro-ondes avec une tasse d'eau froide (250 ml) et y mettre l'ustensile en question .
2. Cuire à température maximale durant 1 minute.
3. Toucher avec précaution l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson à micro-ondes .
4. **Ne jamais dépasser le temps de cuisson d'une minute.**

Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes

Pellicule en aluminium	Seulement comme protection. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir des parties fines de viande ou volaille afin d'éviter une cuisson excessive . Il peut se former un arc si la pellicule est trop près de la paroi du four. La pellicule doit être positionnée à une distance minimum de 1 pouce (2,5 cm) des parois du four.
Récipients en terre cuite	Suivre les instructions du producteur. Le fonds du récipient en terre cuite doit être positionné à au moins 3/16 de pouce (5mm) au dessous du plat tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plat tournant.
Assiettes de table	Seulement celles appropriées pour l'utilisation dans un four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.
Flacons en verre	Oter toujours le couvercle. Utiliser seulement pour réchauffer les aliments jusqu'à tant qu'ils soient chauds. Certains récipients en verre ne sont pas résistants à la chaleur et pourraient donc se casser.
Produits en verre	Utiliser seulement des produits en verre résistants à la chaleur et appropriés pour l'utilisation au four. S'assurer qu'ils ne comportent pas des bords en métal. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.
Sachets pour la cuisson au four	Suivre les instructions du producteur. Ne pas fermer avec des fermetures métalliques. Faire des entailles pour laisser s'échapper la vapeur .
Tasses et plats en plastique	Cuire ou réchauffer pour des temps très courts. Ne pas s'éloigner du four durant la cuisson.

Serviettes en papier	Utiliser pour couvrir les aliments pendant le réchauffement afin d'absorber la graisse éventuelle. Utiliser et contrôler seulement pour des temps de cuisson brefs.
Papier sulfurisé	Utiliser comme couverture pour prévenir éclaboussures ou pour couvrir la vapeur .
Plastique	Seulement plastique appropriée pour le four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Doit être indiquée "compatible pour micro-ondes". Certains récipients en plastique ramollissent quand les aliments réchauffent. Les sacs et sachets pour la cuisson et sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être troués comme indiqué sur l'emballage même
Pellicule transparente	Seulement celle appropriée pour l'utilisation au four à micro-ondes. L'utiliser pour couvrir les aliments durant la cuisson afin de maintenir l'humidité. S'assurer que la pellicule transparente n'entre pas en contact avec les aliments.
Thermomètres	Seuls ceux appropriés pour l'utilisation des fours à micro-ondes (thermomètres pour viandes et gâteaux).
Papier oléagineux	Utiliser pour couvrir les aliments et prévenir les débordements et maintenir l'humidité. .

Matériaux à éviter dans les fours à micro-ondes

Barquettes en aluminium	Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation en fours à micro-ondes.
Récipients pour aliments en carton avec poignée en métal	Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation au four à micro-ondes..
Ustensiles en métal	Le métal protège les aliments de l'énergie à micro-ondes. Le métal peut provoquer la formation d'un arc .
Fermetures en métal	Peut provoquer la formation d'un arc et pourrait causer un incendie à l'intérieur du four.
Sachets en papier	Pourrait provoquer un incendie à l'intérieur du four.
Récipients en polystyrène ou polyuréthane	Les récipients pourraient fondre ou contaminer le liquide contenu lorsqu'ils sont exposés à de hautes températures.
Bois	Le bois sèche quand est utilisé dans les fours à micro-ondes et pourrait casser ou se fendre.

INSTALLER VOTRE FOUR

Noms des composants et des accessoires du four

Extraire le four de l’emballage ainsi que les accessoires qui se trouvent à l’intérieur du four.

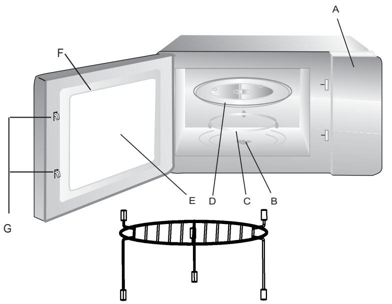
Le four est fourni avec les accessoires suivants :

1 Plateau tournant en verre

1 Ensemble anneau rotatif

1 Manuel d’instructions

A) Panneau de commandes
B) Axe du plateau tournant
C) Anneau de support
D) Plat en verre
E) Fenêtre d’observation
F) Porte
G) Système fermeture de sécurité

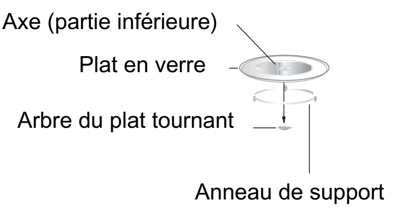


Grill (Seulement pour la version avec grill)

Attention: ne pas utiliser la grille métallique du modèle à micro-ondes. Toujours l’enlever quand on utilise la fonction micro-ondes!

Eteindre le four si la porte reste ouverte durant le fonctionnement.

Installation du plat tournant



a. Ne jamais positionner le plat en verre à l’envers. Le plat en verre ne doit jamais être bloqué.

b. Tant le plat en verre que l’anneau de support doivent être toujours être utilisés durant la cuisson .

c. Les aliments et récipients doivent toujours être positionnés sur le plat en verre durant la cuisson.

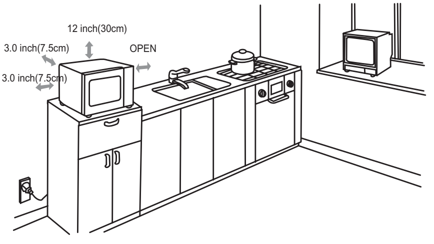
d. Si le plat en verre ou l’ensemble anneau de support/plateau tournant devaient se fissurer ou se casser, contacter le centre d’assistance le plus proche.

Installation du plan de travail
Otez de l'emballage le four ainsi que tous les accessoires . Examiner le four afin de vérifier n'est pas endommagé ou que la porte n'est abîmée. Ne pas installer le four s'il est endommagé.

Partie intérieure: Enlever toutes les pellicules de protection présentes sur les surfaces de la partie intérieure du four à micro-ondes.
Ne pas enlever la fine pellicule marron claire collée sur la cavité du four, elle est prévue pour protéger le magnétron.

Installation

1. Choisir une surface plane offrant un espace suffisant pour l'aération en entrée et en sortie.



Un espace minimum de 3.0 pouces (7.5cm) est obligatoire entre le four et toute autre paroi adjacente. Un coté doit toujours être laissé ouvert.

(1) Laisser un espace minimum de 12 pouces (30cm) au-dessus du four.

(2) Ne pas enlever les pieds de la partie antérieure.

(3) Le blocage des ouvertures en entrée et/ou en sortie pourrait endommager le four.

(4) Positionner le four le plus loin possible de la radio ou de la télévision. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences dans la réception de radio ou télévision.

2. Brancher le four à la prise de courant standard. S'assurer que le voltage et la fréquence soient égales au voltage et à la fréquence indiqués sur la plaque d'indication des valeurs nominales.



ATTENTION: Ne pas installer le four sur une cuisinière ou autre appareils électroménagers qui produisent chaleur. Si le four est installé près d'une source de chaleur, le four pourrait s'endommager et la garantie ne serait alors plus valable.

La surface accessible pourrait être chaude durant le fonctionnement.

INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Ce four à micro-ondes utilise des contrôles électroniques modernes afin de régler les paramètres de cuisson et donc de satisfaire au mieux vos exigences.

1. Réglage de l'horaire

Quand le four à micro-ondes est connecté au réseau électrique, le four visualise "0:00", un signal acoustique émettra un son.

1) Appuyer sur " " pour choisir la visualisation à 12 heures ou à 24 heures.



2) Tourner " " pour régler les heures; le chiffre programmé pour les heures devrait être compris entre 0-23 (24 heures) ou 1-12 (12 heures)



3) Appuyer sur " ",les chiffres des minutes clignoteront.



4) Tourner " " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes devrait être compris entre 0-59.



5) Appuyer sur " " pour compléter le réglage de l'heure. ":" clignotera.



Note: 1) si l'horloge n'est pas réglée, ceci ne fonctionnera pas une fois connecté au réseau électrique.

2) Au cours du réglage de l'horloge, si vous appuyez sur " STOP ", le four retourne à la position précédente en mode automatique.

2. Cuisson à micro-ondes

Appuyer sur" " plusieurs fois pour sélectionner la fonction voulue. Tourner " " pour régler le temps de cuisson. Appuyer sur "+30" " pour commencer la cuisson.

Exemple: si vous voulez utiliser une puissance de 80% pour cuire pendant 20 minutes, vous devrez faire fonctionner le four selon les étapes suivantes:

1) Appuyer sur " " une fois, l'LED visualisera "P100", l'indicateur " " sera allumé



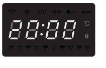
2) Appuyer sur " " à plusieurs reprises pour choisir une puissance de 80%, l'LED visualisera "P80



3) Tourner " " pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que le display du four visualise "20:00" (le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.)



4) Appuyer sur " +30" " pour commencer la cuisson, ":" s'allumera et l'indicateur " "clignotera



NOTE: les niveaux de réglage du temps de programmation sont les suivants:

0---1 min. : 5 secondes
1---5 min. : 10 secondes
5---10 min. : 30 secondes
10---30 min. : 1 minute
30---95 min. : 5 minutes

Tableau des puissances du four à micro-ondes

Appuyer sur	Une fois	Deux fois	Trois fois	4 fois	5 fois
Puissance du micro-ondes	100%	80%	50%	30%	10%

3. Cuisson avec grill

1) Appuyer sur " " Une fois . “140” clignotera.
2) Appuyer sur " " pour sélectionner la fonction du grill . "G-1" clignotera.
   " " sera allumé.



3) Appuyer sur " +30” " pour confirmer. "G-1" sera visualisé.
4) Tourner " " pour régler le temps de cuisson . (le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.)
5) Appuyer sur " +30” " pour commencer la cuisson. " " clignotera, ":" sera allumé.

Note: Une fois écoulée la moitié du temps de cuisson avec grill, le signal acoustique émettra deux sons afin de vous rappeler de remuer les aliments . Si la porte n’est pas ouverte, l’unité continuera à fonctionner

4. Cuisson combinée



1) Appuyer sur " " Une fois, " 140 " clignotera.
2) Tourner" " pour sélectionner le type de cuisson combinée.
3) Appuyer sur " +30” "pour confirmer la fonction demandée.
4) Tourner " " pour régler le temps de cuisson. (le tempos de cuisson maximum est de 95 minutes.)
5) Appuyer sur " +30” " pour commencer la cuisson. Les indicateurs de cuisson clignoteront et ":" sera allumé.

Note: Instructions pour la cuisson combinée

Instructions	Visualisation LED	Micro-ondes	Grill	Convection
1		●		●
2		●	●	
3			●	●
4		●	●	●

5. Cuisson à convection (Avec fonction de pré réchauffement)

1) Appuyer sur " " une fois, "140" clignotera.
2) Tourner " " pour sélectionner la fonction convection. " °C " clignotera.
   " " sera allumé.
   Pour choisir la température de convection demandée et continuer à tourner.



Note: la température peut être choisie entre 140 et 230 degrés.

3) Appuyer sur " +30” " pour confirmer.



4) Appuyer sur " +30” " pour commencer la phase de pré réchauffement. Une fois la température de pré réchauffement atteinte, le signal acoustique émettra deux sons pour vous rappeler de mettre les aliments dans le four . La température de pré réchauffement sera visualisée et clignotera .



5) Mettre les aliments dans le four et fermer la porte.
   Turner " " pour régler le temps de cuisson . (le temps maximum de réglage est de 95 minutes.)



6) Appuyer sur" +30” " pour commencer la cuisson.

6. Cuisson à convection (Sans la fonction de pré réchauffement)

1) Appuyer sur " " une fois, "140" clignotera
2) Tourner " " pour sélectionner la fonction convection . " °C " clignotera." " sera allumé.
   Pour choisir la température de convection voulue continuer
3) Appuyer sur " +30” " pour confirmer.
4) Tourner " " pour régler le temps de cuisson. (le temps maximum de réglage est de 95 minutes.)
5) Appuyer sur " +30” " pour commencer la cuisson.

7. **Cuissons en séquences**

Il est possible de régler au maximum trois programmes de cuisson en séquence. Si un programme est la décongélation, celui-ci passera automatiquement en première position . Un signal acoustique sera émis après chaque programme et donc commencera le programme successif.

Note: Le menu Auto peut être réglé comme un des menus en séquence menu Auto .
Exemple: si vous voulez cuire avec une puissance à micro-ondes de 100% pendant 10 minutes+ puissance à micro-ondes de 80% pendant 5 minutes. Les étapes à suivre sont les suivantes:

1) Appuyer sur " " une fois pour choisir une puissance micro-ondes de 100%;
2) Tourner " " pour régler un temps de cuisson de 10 minutes;
3) Appuyer sur " " deux fois pour choisir une puissance micro-ondes de 80%;
4) Tourner " " pour régler un temps de cuisson de 5 minutes;
5) Appuyer sur " +30” " pour commencer la cuisson .

8. Démarrage rapide et augmentation du temps de cuisson

Quand le four est en position d’attente, appuyer sur " +30” "
pour commencer la cuisson à la puissance maximale pendant 30 secondes. Le temps de cuisson augmentera de 30 secondes chaque fois que sera enfoncée cette fonction; le temps maximum de cuisson est de 95 minutes.

Note: La fonction ne sera pas active pour des cuissons avec d’autres programmes.

9. Cuisson avec démarrage différé

1) Tout d’abord régler l’horloge . (Suivre les instructions relatives au réglage de l’horloge.)
2) Régler le programme de cuisson . Il est possible régler au maximum trois programmes. La décongélation, la cuisson Memory et le menu auto ne peuvent être réglés avec cette fonction .
3) Appuyer sur " ". L’horloge est visualisée. Le chiffre relatif aux heures clignote;
4) Tourner " " pour régler l’heure; le chiffre programmé pour les heures devrait être compris entre 0-23 (24 heures) ou 1-12 (12 heures).



5) Appuyer sur " ", les chiffres des minutes clignoteront.



6) Tourner " " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes devrait être compris entre 0-59.



7) Appuyer sur " +30” " pour terminer le réglage. ":" sera allumé, le signal acoustique émettra deux sons à l’heure indiquée et donc la cuisson commencera automatiquement.

Note: 1) L’horloge doit être réglée avant de commencer l’opération. En cas contraire, la fonction de démarrage retardé ne fonctionnera pas.

10. Décongélation en fonction du poids



1) Appuyer sur " ", l’LED visualisera "d-1".



2) Tourner " " pour sélectionner le poids des aliments. Simultanément, les indicateurs " ", " " et "g" seront allumés. Le poids devrait être compris entre 100 et 2000 grs.

3) Appuyer sur " +30” " pour commencer la phase de décongélation et les indicateurs " " et " " clignoteront et l’indicateur "g" s’éteindra.

11. Décongélation en fonction du temps



1) Appuyer sur " " deux fois, l’LED visualisera "d-2".



2) Tourner " " pour sélectionner le temps de cuisson. Simultanément, " " et " " seront allumés. Le temps de réglage maximum est de 95 minutes.

3) Appuyer sur " +30” " pour commencer la phase de décongélation. Les indicateurs" " et " " clignoteront

12. Menus Automatiques de cuisson

1) En position d’attente, tourner " " , l’indicateur “FISH” sera allumé, "A1" clignotera.
2) Tourner " " de façon continue pour choisir les différents menus .
3) Appuyer sur " +30” "pour confirmer le menu demandé.
4) Tourner " " pour sélectionner le poids du menu.
5) Appuyer sur " +30” " pour commencer la cuisson.

13. Auto Réchauffement



1) Appuyer sur " AUTO ", le four visualisera "h-1". Appuyer à plusieurs reprises sur " AUTO " pour sélectionner h-1,h-2,h-3 ou h-4.



2) Tourner " " pour sélectionner le poids des aliments. Simultanément, les indicateurs " ", " AUTO " et "g" seront allumés..

3) Appuyer sur " +30” " pour commencer. Les indicateurs " " et "AUTO" clignoteront et l’indicateur "g" s’éteindra

Tableau de réchauffement

Menu	Poids (gr)	Visualisation
h-1 (Auto Réchauffement)	150	1:50
	250	2:50
	350	3:50
	450	4:50
	600	6:00
h-2 (Dîner)	250	2:50
	350	3:50
	450	4:50
h-3 (Boissons/Café)	1(environ 240g)	1
	2(environ 480g)	2
	3(environ 720g)	3
h-4 (Muffin/Brioches)	1(environ 70g)	1
	2(environ 140g)	2
	3(environ 210g)	3

14. Fonction contrôle des réglages

1) Durant la cuisson, appuyer sur " " " "; la puissance micro-ondes courante sera visualisée pendant 2-3 secondes.
2) Pendant la phase de démarrage différé, appuyer sur " " pour visualiser l'horaire pour la cuisson différée.
   Le temps de début de cuisson clignotera pendant 2-3 secondes, donc le four retournera à la visualisation de l'heure.
3) Durant la cuisson, appuyer sur " " pour contrôler l'heure courante.
   Elle sera visualisée pendant 2-3 secondes.

15. Fonction Sécurité Enfants

Verrouillage: en position de repos, appuyer sur " STOP " pendant 3 secondes, on entendra un son assez long une fois intervenu le réglage effectif de la sécurité ; l'LED visualisera "  " ou l'heure courante.

Sortie de la fonction de verrouillage: en position de blocage, appuyer sur " STOP " pendant 3 secondes; on entendra un long son une fois le déverrouillage intervenu; l'LED retournera à l'horloge.

16. Fonction extinction automatique

Si la porte reste ouverte pendant 10 minutes, la lumière du four s'éteindra. Appuyer sur n'importe quel autre touche après ouverture de la porte pour activer le compte à rebours. La lumière du four s'allumera.

17. Contrôle automatique de la puissance du micro-ondes

Lorsque le micro-ondes fonctionne à 100% de sa puissance pendant plus de 30 minutes (y compris 30 minutes), la puissance est automatiquement réduite à 80% au-delà de ce temps.

Cette fonction est active quelque soit le programme utilisé.

18. Sélection des programmes et signal sonore

1) le signal sonore retenti une fois lorsque l'on tourne la molette.
2) il convient d'appuyer sur +30" pour continuer la cuisson si la porte est ouverte en cours de cuisson.
3) Si la touche +30" n'est pas activée dans les 5 minutes suivant la sélection d'un programme de cuisson, l'horloge réapparait et la programmation est annulée.
4) Le signal sonore retenti une fois lorsque l'on appuie correctement sur les boutons. Une absence de signal sonore indique l'inefficacité de la sélection.
5) Le signal sonore sonne cinq fois en fin de cuisson.

Tableau Menus Automatiques de Cuisson

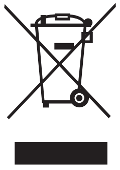
Menu	Poids(g)	Visualisation	Puissance
POISSONS	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
SOUPES	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
VIANDES	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
PAIN	50	50	C-3
	100	100	
	150	150	
PIZZA	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
GATEAUX	475	475	Pré-réchauffer 160°C
PATES	50	50	80%
	100	100	
	150	150	
POULET	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
LEGUMES	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
POMMES DE TERRE	1(230 g)	1	100%
	2(460 g)	2	
	3(690 g)	3	

Recherche des problèmes

NORMALE	
Interférence du four à micro-ondes sur la réception de la télévision	Peuvent intervenir des interférences avec le réception de radio ou télévision durant le fonctionnement du four à micro-ondes. Il s'agit d'un phénomène courant avec d'autres appareils électroménagers, tels que aspirateurs, ventilateurs électriques. Il s'agit de phénomène normal.
Faible éclairage	Durant la cuisson à micro-ondes à basse pression, la lumière du four peut diminuer. Il s'agit d'un phénomène normal.
De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud sort des orifices d'aération	Durant la cuisson, la vapeur peut s'échapper des aliments. Une bonne partie de cette vapeur est évacuée par les orifices d'aération. Le reste de la vapeur peut s'accumuler sur les surfaces froides, telles la porte du four. Ceci est normal.
Le four est accidentellement allumé sans présence d'aliments à l'intérieur	Le fonctionnement du four pendant de brèves périodes sans présence d'aliments à l'intérieur n'endommage pas le four. Cette situation doit être évitée le plus possible.

Problème	Cause possible	Solution
Le four ne s'allume pas	Le fil d'alimentation n'est pas correctement inséré dans la prise de courant	Débrancher la fiche de la prise, rebrancher après 10 secondes
	Le fusible saute ou entre en fonction l'interrupteur automatique	Substituer le fusible ou réparer l'interrupteur automatique (la réparation doit être effectuée par du personnel qualifié)
	Problèmes en sortie	Vérifier la sortie avec un autre appareil électroménager
Le four ne réchauffe pas	La porte n'est correctement fermée	Bien fermer la porte
Le plat en verre fait du bruit pendant le fonctionnement du four	Les roulements sont sales et présence de résidus sur le fond du four	Se référer au paragraphe"entretien du micro-ondes " pour nettoyer les surfaces sales.

SERVICE D'ASSISTANCE CLIENT Si vous ne pouvez pas identifier la cause de l'anomalie de fonctionnement : éteignez l'appareil (ne lui faites pas subir de mauvais traitement) et contactez le service d'assistance. NUMERO DE SERIE DU PRODUIT Où puis-je le trouver ? Il est important que vous fournissiez au service d'assistance le code et le numéro de série (un numéro à 16 chiffres qui commence par le numéro 3) de votre produit. Vous pouvez le trouver sur le certificat de garantie ou sur la place signalétique située sur l'appareil. Cela aidera les techniciens à éviter des déplacements pour rien, permettant ainsi (et surtout) d'économiser les frais d'intervention correspondants.



Cet appareil est en conformité avec la directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En vous assurant que ce produit est détruit correctement, vous aiderez à empêcher des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, que pourraient dans le cas contraire causer une gestion des déchets inappropriée à ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme déchet domestique. Au contraire il devrait être apporté au point de ramassage le plus proche pour le recyclage des équipements électrique et électronique. L'élimination doit se faire conformément aux réglementations locales pour la gestion des ordures. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, merci de contacter votre administration locale, le service de ramassage des déchets de votre habitation ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

Guide de cuisson

MICRO-ONDES

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments en étant en fait attirée et absorbée par l'eau, la graisse et le sucre qu'ils contiennent. Les micro-ondes provoquent une agitation des molécules. Et c'est le mouvement rapide de ces molécules qui crée une friction et donc un échauffement des aliments.

CUISSON

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes :

Les ustensiles doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour avoir une efficacité maximum. Les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique, ainsi qu'à travers le papier et la laine, mais elles sont réfléchies par le métal, tel que l'acier, l'aluminium et le cuivre. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients en métal.

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes :

Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson micro-ondes, comme les légumes frais ou surgelés, les fruits, pâtes, riz, haricots, poissons et viandes. Les sauces, les crèmes, les soupes, les gâteaux, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuisinés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisine micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé avec une cuisinière.

Couvrir pendant la cuisson

Il est très important de couvrir les aliments pendant leur cuisson car l'eau s'évapore et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

Il est important de respecter un temps d'attente lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'égaliser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utiliser une petite cocotte adaptée au four avec couvercle. Cuire couvert pendant la durée minimum - voir le tableau. Poursuivre la cuisson à votre goût. Remuer deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laisser reposer couvert.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
épinard	150g	P80	5-6	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Brocolis	300g	P80	8-9	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Petits pois	300g	P80	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Haricots verts	300g	P80	7½-8½	2-3	Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide
Julienne (carottes/pois/ maïs	300g	P80	7-8	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide
Mélange de légumes (à la chinoise)	300g	P80	7½-8½	2-3	Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide

Guide de cuisson (suite)

Guide de cuisson pour les légumes frais

Employer un bol en pyrex adapté avec un couvercle. Ajouter de 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) pour 250 g, sauf si recommandation contraire – consulter le tableau. Cuisson couverte pendant le temps minimum indiqué dans le tableau. Poursuivre la cuisson suivant vos préférences. Remuer une fois pendant et à la fin de la cuisson. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrir et laisser reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Couper les légumes frais en morceaux de même taille. Plus les morceaux sont petits, plus vite ils cuiront.

Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (P100).

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250g 500g	3½-4 6-7	3	Préparer des morceaux de même taille. Disposer les pieds au centre.
Choux de Bruxelles	250g	5-5½	3	Ajouter de 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillerées à soupe).
Carottes	250g	3½-4	3	Couper les carottes en rondelles de taille égale.
Choux-fleurs	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Préparer des morceaux de même taille. Couper les gros morceaux en moitiés. Disposer les pieds au centre.
Courgettes	250g	3-3½	3	Couper les courgettes en rondelles. Ajouter 30 ml d'eau (2 cuillerées à soupe) ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250g	2½-3	3	Couper les aubergines en petites rondelles et arroser d'une cuillerée à soupe de jus de citron.
Poireaux	250g	3-3½	3	Couper les poireaux en rondelles épaisses.
Champignons	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Préparer de petits champignons entiers ou en morceaux. Ne pas ajouter d'eau. Arroser avec du jus de citron. Saler, poivrer. Egoutter avant de servir.
Oignons	250g	4-4½	3	Couper les oignons en rondelles ou en moitiés. N'ajouter que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau.
Poivrons	250g	3½-4	3	Couper les poivrons en petits morceaux.

Guide de cuisson (suite)

Aliment	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Pommes de terre	250g 500g	3-4 6-7	3	Peser les pommes de terre épluchées et les couper en moitiés ou en quartiers de tailles égales.
Chou-navets	250g	4½-5	3	Couper les choux-navets en petits cubes.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz Employer un grand bol de pyrex avec couvercle – le riz double de volume pendant la cuisson. Cuire avec couvercle. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuer avant de laisser reposer, puis saler ou ajouter des herbes et du beurre.
Remarque: le riz peut ne pas avoir absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes Employer un grand bol de pyrex. Ajouter de l'eau bouillante, une pincée de sel et bien remuer. Cuire sans couvercle. Remuer plusieurs fois pendant et après la cuisson. Couvrir et laisser reposer puis bien égoutter.

.

Aliment	Portion	Puissance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (à demi bouilli).	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz brun (à demi bouilli).	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide .
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250g	P100	16-17	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .
Grains mélangés (riz + grains)	250g	P100	17-18	5	Ajouter 500 ml d'eau froide .
Pates	250g	P100	10-11	5	Ajouter 1000 ml d'eau chaude

Guide de cuisson (suite)

RECHAUFFER

Votre four à micro-ondes réchauffera les aliments en un temps bien plus court que celui des fours traditionnels.
Servez-vous des valeurs de thermostat et des temps de réchauffage indiqués dans le tableau suivant. Les temps de réchauffage figurant dans le tableau concernent des liquides à une température ambiante d’environ +18 à +20°C ou des aliments sortant du réfrigérateur à une température de +5 à +7°C.

Disposition et recouvrement
Eviter de réchauffer des quantités importantes, par exemple un gros morceau de viande – elles ont tendance à trop cuire et à se dessécher avant que le centre ne soit chaud. Il vaut mieux réchauffer de petites quantités.

Niveau de puissance et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffer au maximum niveau de puissance, alors que d’autres doivent l'être à niveaux plus faibles.
Consulter les tableaux pour obtenir des indications. En général, il vaut mieux réchauffer des aliments à plus faible thermostat, s’il s’agit d’un aliment délicat, de grandes quantités ou s’il est probable que l’aliment va chauffer très rapidement (tarte aux fruits secs, par exemple).

Bien remuer ou retourner les aliments au cours du réchauffage pour obtenir un meilleur résultat. Si possible, remuer une nouvelle fois avant de servir.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d’aliments pour bébés. Afin d’éviter toute ébullition pouvant faire passer les liquides par-dessus le récipient et les aliments de brûler, les remuer avant, pendant et après le réchauffage. Les laisser dans le micro-ondes pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un agitateur en verre dans les liquides. Eviter de trop chauffer (et donc d’abîmer) les aliments. Il vaut mieux laisser les aliments cuire pendant un temps insuffisant et les remettre à chauffer ensuite si nécessaire.

Temps de chauffage et de repos
Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il vaut mieux noter le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ensuite.
Toujours vérifier que les aliments réchauffés sont complètement chauds.
Laisser les aliments reposer pendant un bref moment après le réchauffage afin de permettre à la température de bien se répartir. Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes, sauf si un autre temps est indiqué dans le tableau.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d’aliments pour bébés.

Guide de cuisson (suite)

RECHAUFFER DES LIQUIDES

Toujours laisser les liquides reposer pendant au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de bien se répartir. Remuer pendant le réchauffage si nécessaire, et TOUJOURS remuer après. Afin d'éviter que le liquide n'entre en ébullition et ne se répande dans le four ou bien qu'il brûle, mettre une cuillère ou un agitateur en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

RECHAUFFER DES ALIMENTS POUR BEBES

ALIMENTS POUR BEBES :

Placer les aliments dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuer à nouveau et contrôler la température.
Température de service conseillée : entre 30 et 40°C.

LAIT POUR BEBES :

Verser le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffer sans bouchon. **Ne jamais** chauffer une bouteille avec la tétine car la bouteille pourrait exploser si elle est trop chauffée. Bien agiter avant de laisser reposer et agiter une nouvelle fois avant de servir. Toujours vérifier attentivement la température du lait ou des aliments pour bébés avant de les donner au bébé.
Température de service conseillée : environ 37°C.

REMARQUE:

Les aliments pour bébés doivent toujours être attentivement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Utiliser les valeurs de puissance et les temps donnés dans le tableau suivant concernant les instructions de réchauffage.

Guide de cuisson (suite)

Réchauffer des liquides et des aliments

Utiliser les niveaux de puissance et les temps donnés dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Boissons (café, thé, eau à la tempéra-ture d'apparte-ment)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	Versez dans une tasse en céramique et la réchauffer sans couvercle. Placer 1 tasse au centre, 2 en face de láutre et 3 ou 4 en cercle. Bien remuer avant le temps de repos et avant de servir. ***be careful while taking them out of oven.
Soupe (froide)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Verser la soupe dans une assiette creuse en céramique ou dans un bol creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Remuer de nouveau avant de servir.
Ragoût (froid)	350g	P80	4½-5½	2-3	Mettre le ragoût dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Remuer régulièrement au cours du réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes avec sauce (froides)	350g	P80	3½-4½	3	Mettre les pâtes (par ex. spaghetti ou vermicelles aux œufs) dans un plat en céramique plat. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes. Remuer avant de servir.

Guide de cuisson (suite)

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Pâtes fourrées (froides)	350g	P80	4-5	3	Mettre les pâtes fourrées (par ex. raviolis, tortellini) avec la sauce dans un plat creux en céramique. Couvrir avec (froid) un couvercle en plastique. Remuer régulièrement pendant le réchauffage et une nouvelle fois avant de laisser reposer et de servir.
Plats préparés (froids)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Placer les plats comprenant 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Couvrir avec du Scellofrais allant au micro-ondes.

Guide de cuisson (suite)

Réchauffer des aliments et du lait pour bébés

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

Aliment	Portion	Puis-sance	Temps	Temps de repos (min.)	Instructions
Aliments pour bébés (légumes + viande)	190g	P80	30sec.	2-3	Placer dans un plat creux en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruit)	190g	P80	20sec.	2-3	Mettre la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.
Lait pour bébé	100ml 200ml	P30	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Remuer ou bien agiter et verser dans une bouteille de verre stérilisée. Placer au centre du plateau tournant. Faire cuire sans couvrir. Bien agiter et laisser reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, bien agiter et contrôler attentivement la température.

Guide de cuisson (suite)

GRIL

L'élément de cuisson au gril se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de mieux griller les aliments. Préchauffer le gril pendant 4 minutes pour faire griller les aliments plus rapidement.

Plats à utiliser pour les grillades :
Doivent aller au feu et peuvent comprendre des éléments en métal. Ne pas utiliser de plastique, qui pourrait fondre.

Aliments adaptés pour le gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon sec fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tous types de pain grillé avec garniture.

REMARQUE IMPORTANTE :
Toujours mettre les aliments sur la grille supérieure, sauf instruction contraire.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode de cuisson associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson du micro-ondes. Il ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de bien dorer les aliments.

Plats à utiliser pour la cuisson au micro-ondes + gril:
Veuillez employer des plats à travers lesquels les micro-ondes passent. Ils doivent aller au feu. Ne pas utiliser des plats en métal avec les modes combinés. Ne pas utiliser de plats ni d'éléments en plastique car ils pourraient fondre.

Aliments adaptés pour la cuisson micro-ondes + gril :
Sont adaptés pour la cuisson avec ce mode combiné tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (par ex. les pâtes cuites), ainsi que les aliments requérant un bref temps de cuisson afin de brunir. Ce mode peut également être employé pour les grosses parts d'aliments qui sont meilleures lorsque leur surface est brunie et croustillante (par ex. les morceaux de poulet, les retourner à la moitié de la cuisson). Veuillez consulter le tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Les aliments doivent être retournés en cours de cuisson s'ils doivent être brunis des deux côtés.

Guide de cuisson (suite)

Guide pour faire griller les aliments surgelé

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliment surgelé	Portion	Puis-sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Petits pains (env. 50 g ch.)	2 pièces 4 pièces	MW+ Gril	C2 1½-2 2½-3	Gril seul 2-3 2-3	Placer d'abord les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau tournant. Faire griller jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, puis attendre 2 à 5 mn.
Baguette/ Baguette à l'ail	200-250 g (1 pièce)	MW+ Gril	C1 3½-4	Gril seul 2-3	Placer la baguette surgelée diagonalement sur du papier cuisson sur le support. Après gril attendre 2 à 3 minutes.
Gratin (légumes ou pommes de terre)	400g	C1	13-15	-	Placer le gratin gelé dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.
Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Placer les pâtes dans un petit plat rectangulaire en Pyrex, posé directement sur le plateau tournant. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.
Poisson Gratin	400g	C1	16-18	-	Placer le gratin gelé dans un petit plat rectangle en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.

Guide de cuisson (suite)

Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 4 minutes.
Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

Aliment frais	Portion	Puis-sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Tartines	4 pièces (25 g chaq.)	Gril seul	3½-4½	3-4	Placer les tartines côte à côte sur le support
Petits pains (déjà cuits)	2-4 pièces	Gril seul	2½-3½	1½-2½	Placer d'abord les petits pains à l'envers en cercle directement sur le plateau tournant.
Tomates grillées	200g (2 pièces) 400g (4 pièces)	C2	3½-4½ 5-6	-	Couper les tomates en deux. Mettre un peu de fromage dessus. Disposer dans un plat adapté au four, que vous placez sur le support.
Tomato-Cheese Toast	4 pcs (300g)	C2	4-5	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes
Toast Hawaii (pample-mousse, jambon, fromage en tranches)	2 pièces (300g) 4 pcs (300g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes
Pommes de Terre	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Couper les pommes de terre en deux. Les disposer en cercle sur le support côté coupé vers le gril.
Gratin de légumes ou pommes de terre (refroidi)	500g	C1	9-11	-	Placer le gratin grais dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.

Guide de cuisson (suite)

Aliment frais	Portion	Puis-sance	Temps côté 1 (min)	Temps côté 2 (min.)	Instructions
Morceaux de poulet	450g (2 pièces) 650g (2-3 pièces) 850g (4 pièces)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Enduire les morceaux d'huile et d'épices. Les placer en cercle, les os vers le milieu. Ne placer aucun morceau au centre du support. Laisser reposer 2 à 3 minutes.
Poulet rôti	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Enduire le poulet d'huile et d'épices. Commencer par placer le blanc du poulet en dessous puis en haut directement sur le plateau tournant. Après grillage attendre 6 minutes.
Côtelettes d'agneau (à point)	400g (4 pièces)	Gril seul	10-12	8-9	Enduire les côtelettes d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.
Grillades	250 g (2 pièces) 500 g (4 pièces)	FMO+ Gril	C2 6-7 8-10	(Grill seul) 5-6 7-8	Enduire les grillades d'huile et de porc d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Laisser reposer 2 à 3 minutes après avoir fait griller.
Poisson rôti	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Enduire la peau d'un poisson entier d'huile et d'épice. Placer les poissons côte à côte (tête-queue) sur le support.
Pommes	2 pommes (env.400g) 4 pommes (env.800g)	C2	6-7 10-12	-	Épépiner les pommes et les remplir de raisins secs et confiture. Parsemer d'amandes effilées. Placer les pommes sur un plat adapté au four posé directement sur le plateau.

CANDY

Mikrowellenherd

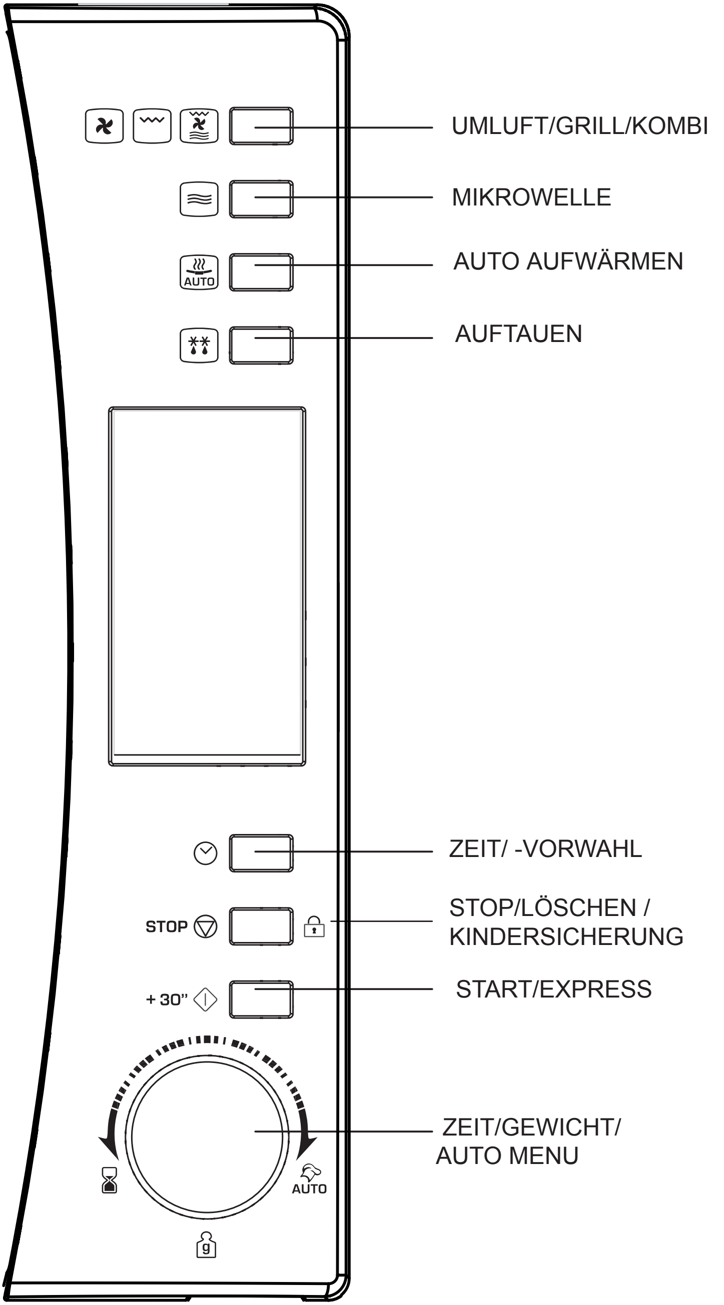
BEDIENUNGSANWEISUNG

MODELLE: CMC 30D CS
CMC 30D CVB

Vor der Verwendung des Mikrowellenherdes lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Wenn Sie die hier enthaltenen Anweisungen befolgen, wird Ihr Mikrowellenherd Ihnen einen hervorragenden Dienst für lange Zeit garantieren.

DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN.


STOP
+ 30"
AUTO
UMLUFT/GRILL/KOMBI
MIKROWELLE
AUTO AUFWÄRMEN
AUFTAUEN
ZEIT/ -VORWAHL
STOP/LÖSCHEN /
KINDERSICHERUNG
START/EXPRESS
ZEIT/GEWICHT/
AUTO MENU

VORSICHTSMAẞNAHMEN ZUR VERMEIDUNG VON ÜBERMÄẞIGER ENERGIE-EINSTRAHLUNG DURCH DIE MIKROWELLEN.

(a) Den Mikrowellenherd nicht mit geöffneter Gerätetür in Betrieb setzen, da dies eine gefährliche Energieeinstrahlung druch die Mikrowellen verursachen könnte. Achten Sie darauf, die Sicherheitsverschlüsse nicht zu beschädigen oder zu zerstören.

(b) Keinen Gegenstand zwischen der Vorderseite des Mikrowellenherdes und der Tür stellen und die Dichtungen immer sauber halten.

(c) ACHTUNG: Wenn die Tür oder die Dichtung beschädigt sind, darf der Mikrowellenherd so lange nicht verwendet werden, bis die Beschädigungen von einem qualifizierten Techniker behoben wurden.

HINWEIS

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, könnte seine Oberfläche beschädigt werden. Das würde nicht nur seine Lebensdauer verkürzen, sondern auch zu gefährlichen Situationen führen können.

Technische Eigenschaften

Modell	CMC 30D CS / CMC 30D CVB
Netzspannung	230V~50Hz
Eingangsnennleistung (Mikrowellen)	1450W
Ausgangsnennleistung (Mikrowellen)	900 W
Eingangsnennleistung (Grill)	1100 W
Eingangsnennleistung (Convection)	2500 W
Volumen des Mikrowellenherdes	30 L
Durchmesser des Drehtellers	∅315mm
Außenmaße (BxTxH)	520 x 510 x 335 mm
Nettogewicht	19.5 kg

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE
ACHTUNG

Um Feuergefahr, elektrischen Schock, Schaden für den Menschen oder überhöhte Aussetzung der Mikrowellenenergie während der Verwendung des Elektrogerätes zu vermeiden, empfehlen wir, die folgenden Vorsichtsmaßnahmen zu befolgen:

1. **Achtung**: Flüssigkeiten oder andere feste Lebensmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältern aufgewärmt werden, da sonst Explosionsgefahr besteht.
2. **Achtung**: Reparaturen, bei denen die Schutzvorrichtung entfernt werden muss, welche vor der direkten Einwirkung der Mirkowellen schützt, dürfen nur durch einen qualifizierten Elektrofachmann durchgeführt werden.
3. **Achtung**: Kinder dürfen den Herd nur dann unbeaufsichtigt benutzen, wenn sie hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes erhalten haben und auch um die Gefahren bei unsachgemäßer Handhabung wissen.
4. **Achtung**: Wenn der Mikrowellenherd in Kombination mit dem Grill verwendet wird, dürfen Kinder das Gerät nur unter der Ausicht Erwachsener benutzen, da Teile des Gerätes sehr hohe Temperaturen erreichen können.
5. Nur für die Verwendung in Mikrowellenherden geeignete Utensilien benutzen.
6. Der Herd sollte regelmäßig gereinigt werden und die Lebensmittelreste sofort entfernt werden.
7. Hinweise im Abschnitt "VORSICHTSMAßNAHMEN ZUR VERMEIDUNG ÜBERHÖHTER ENERGIEEINSTRAHLUNG DURCH DIE MIKROWELLEN" lesen und befolgen.
8. Bei Erwärmen von Gargut in Behältnissen aus Kunststoff oder Karton: angesichts der bestehenden Entflammungsgefahr öfter eine Kontrolle durchführen.
9. Bei Rauchentwicklung das Mikrowellengerät ausschalten bzw. den Stecker aus der Steckdose ziehen und die Tür zum Ersticken der Flammen geschlossen halten.
10. Speisen nicht zu lange und intensiv garen.
11. Den Herd nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Kein Brot, Kekse, u.s.w. im Mikrowellenherd aufbewahren.
12. Bevor Sie Speisen in Papier- oder Plastiktüten in den Mirkowellenherd geben, entfernen Sie metallhaltige Verschlüsse oder Drahtclips von der Verpackung.
13. Mikrowellenherd gemäß den angegebenen Installationsanleitungen aufstellen.
14. Eier mit Schale und hart gekochte Eier dürfen nicht im Mirkrowellenherd erwärmt werden, da sie u.U. selbst nach dem Ende der Mikrowellenerwärmung explodieren können.
15. Dieses Gerät nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Anwendungen benutzen. Keine ätzenden Stoffe oder Dämpfe in diesem Gerät verwenden. Dieser Mikrowellenherd ist ausschließlich für das Wärmen von Speisen und nicht für industrielle oder Laborzwecke konzipiert.

16. Sollte das serienmäßige Kabel beschädigt sein, muss es vom Hersteller, von seinem Wartungsdienst oder von qualifiziertem Fachpersonal ersetzt werden, damit jede Gefährdung vermieden wird.
17. Das Hausgerät nicht im Freien aufstellen, lagern oder verwenden.
18. Den Mikrowellenherd nicht in der Nähe von Wasser, im nassen Spülbecken oder in der Nähe eines Schwimmbads verwenden.
19. Netzkabel von warmen Oberflächen fern halten und den Mikrowellenherd nie abdecken.
20. Netzkabel nicht an der Tischkante oder an der Arbeitsfläche hängen lassen.
21. Die Missachtung der üblichen Reinigungsarbeiten könnte zu einer Beschädigung der Oberflächen des Mikrowellenherdes führen, welche die Lebensdauer des Gerätes verkürzen und gefährliche Situationen verursachen könnte.
22. Babyflaschen und Behältnisse mit Babynahrung nach dem Erwärmen schütteln bzw. den Inhalt umrühren und die Temperatur prüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
23. Das Erwärmen von Getränken im Mikrowellengerät kann bei Erreichen der Höchsttemperatur zum plötzlichen Hochspritzen führen. Daher Behälter vorsichtig handhaben.
24. Kinder oder Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder mit ungenügenden Kenntnissen und Erfahrung dürfen nur dann das Gerät benutzen, wenn sie beaufsichtigt werden oder hinreichend Anweisungen zur sicheren Behandlung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person erhalten haben.
25. Kinder sind zu beaufsichtigen, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
26. Die Mikrowelle darf nicht in einem Kabinett platziert werden solange sie nicht in einem Kabinett getestet worden ist.
27. Die Apparaturen sind nicht vorgesehen von einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung bedient zu werden.
28. Der hintere Teil des Gerätes sollte an einer Wand angebracht werden.

Hinweise zur Vermeidung von Gefahren für den Menschen
Installation mit Erdungsanschluss

GEFAHR

Gefahr des elektrischen Schlages
Das Berühren von einigen Teilen kann ernste Schäden oder sogar den Tod verursachen. Das Gerät nicht eigenmächtig auseinandernehmen.

ACHTUNG

Gefahr des elektrischen Schlages
Eine unsachgemäße oder nicht vorhandene Erdung kann einen elektrischen Schlag verursachen. Das Gerät nur ans Netz anschließen und betreiben, wenn dieses mit einer ordnungsgemäßen Erdung versehen ist.

Gefährdung für den Menschen vermeiden
Erdung

REINIGUNG

Versichern Sie sich, das der Mikrowellenherd vom elektrischen Strom abgetrennt ist.

1. Die Innenflächen des Mikrowellenherdes nach jeder Verwendung mit einem feuchten Tuch reinigen.
2. Das Zubehör mit Laugenwasser wie üblich reinigen.
3. Der Türrahmen, die Dichtung und die Nebenteile müssen bei Bedarf mit einem feuchten Tuch sorgfältig gereinigt werden.

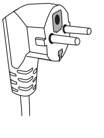
   Das Gerät muss geerdet werden. Der Erdungsanschluss reduziert bei einem eventuellen Kurzschluss die Schlaggefahr, da der Strom über das Kabel abgeleitet wird. Ihr Gerät wird mit einem Stromkabel geliefert, der mit einem Erdungskabel und einem Erdungsstecker ausgestattet ist. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß installierte und mit Erdung ausgestattete Steckdose gesteckt werden. Sollten Sie Zweifel über den Erdungsanschluss Ihrer Hausinstallation bzw. über die ordnungsgemäße Erdung des Hausgerätes haben, wenden Sie sich an einen qualifizierten Elektriker oder Elektrofachmann.
   Sollte eine Verlängerungsschnur notwendig werden, verwenden Sie ein Drei-Wege-Stromkabel mit einem bipolaren Stecker, der eine Erdungsnut und zwei Erdungsplättchen hat. Eine bipolare Steckdose mit einem Erdungsstecker oder mit einer Erdungsklemme ist für den Mikrowellenherd geeignet.
   Das mit dem Hausgerät gelieferte Kabel ist absichtlich kurz, um Stolpergefahr bzw. das Abreißen des Kabels zu vermeiden.

1)Die auf dem Netzkabel oder auf der Verlängerungsschnur angegebene Nennspannung sollte mindestens der Nennspannung des Hausgerätes entsprechen.

2)Die Verlängerungsschnur muss ein Drei-Wege-Stromkabel mit Erdung sein.

3)Das längere Kabel sollte so positioniert werden, dass es nicht vom Tisch oder von der Arbeitsfläche herabhängt. Auf diese Weise können Kinder nicht am Kabel ziehen und niemand kann versehentlich darüber stolpern.

Schuko-Stecker



UTENSILIEN

ACHTUNG

Gefährdung für den Menschen

Eventuelle Reparaturen oder Wartungsarbeiten, bei denen die Schutzabdeckung abgenommen werden muss, welche gegen die direkte Einwirkung der Mikrowellen schützt, sind auschließlich von einem qualifizierten Fachmann durchzuführen.
Schlagen Sie in der Bedienungsleitung im Abschnitt “Geeignete Materialien für den Mikrowellenherd" bzw. "Ungeeignete Materialien für den Mikrowellenherd“ nach.
Auch Utensilien ohne Metall könnten ungeeignet für die Verwendung im Mikrowellenherd sein. Im Zweifelsfalle ist es möglich, das betreffende Utensil mit der folgenden Prozedur zu testen.

Eignungstest:

1. Einen für den Mikrowellenherd geeigneten Behälter mit einer Tasse kalten Wassers (250 ml.) füllen und das betreffende Utensil hineingeben.
2. Bei höchster Temperatur für 1 Min. kochen.
3. Das Utensil vorsichtig berühren. Wenn das leere Utensil heiß ist, darf es nicht im Mikrowellenherd verwendet werden.
4. **Die Kochzeit von 1 Min. nicht übersteigen.**

Geeignete Materialien für den Mikrowellenherd

Aluminiumfolie	Nur zum Schutz. Kleine, glatte Stücke können als Abdeckung für dünne Fleisch- oder Geflügelsstücke verwendet werden, damit die Speisen nicht verkochen. Wenn die Aluminiumfolie zu nah an den Wänden des Mikrowellenherdes anliegt, besteht die Gefahr eines Elektrobogens. Die Alufolie sollte mindestens 2,5 cm entfernt von den Wänden des Mikrowellenherdes positioniert werden.
Steingut	Gebrauchshinweise des Herstellers beachten. Der Boden eines Steingut-Behälters muss mit mindestens 5 mm Abstand zur Drehplatte positioniert werden. Eine unsachgemäße Verwendung kann zum Bruch der Drehplatte führen.
Teller	Nur Teller verwenden, die mikrowellengeeignet sind. Gebrauchshinweise des Herstellers befolgen. Keine gebrochenen oder angeschlagenen Teller verwenden.
Schraubgläser	Deckel stets abnehmen. Nur zum Erwärmen der Speisen verwenden. Viele Schraubgläser sind nicht hitzebeständig und könnten brechen.
Glasschüsseln	Nur hitzebeständige und für den Mikrowellenherd geeignete Glasbehälter verwenden. Versichern Sie sich, dass sie keinen Metallrand haben. Keine gebrochenen oder angeschlagenen Glasschüsseln verwenden.
Schlauchfolien und Backschläuche für die Mikrowelle	Gebrauchshinweise des Herstellers befolgen. Nicht mit Metallverschlüssen verschließen. Folien einschneiden, damit der Dampf austreten kann.
Pappteller und Pappbehälter	Fürs Kochen oder Erwärmen nur für kurze Zeit. Während des Garvorgangs den Mikrowellenherd nicht unbeaufsichtigt lassen.

Küchenpapier	Kann zum Abdecken der Speisen während des Erwärmens verwendet werden, um das Fett aufzunehmen. Nur für kurzes Erwärmen unter Aufsicht verwenden.
Pergamentpapier	Als Abdeckung zum Vermeiden von Spritzern oder als Deckel gegen Dampf verwenden.
Kunststoff	Nur für Mikrowellenherde geeignete Kuststoffarten verwenden. Bedienungsanleitung des Herstellers befolgen. Der Kunststoff sollte mit dem Zeichen „Für Mikrowellen geeignet“ gekennzeichnet sein. Einige Kunststoffbehälter werden weich, wenn der Inhalt sich erwärmt. Luftdicht verschlossene Kochbeutel oder Tüten sollten angeschnitten oder gelöchert werden, wie auf der Verpackung angegeben.
Klarsichtfolie	Nur für die Mikrowellenherde geeignete Folie verwenden. Zum Abecken der Speisen während des Kochens verwenden, um die Feuchtigkeit zu erhalten. Versichern Sie sich, dass die Klarsichtfolie die Speisen nicht berührt.
Thermometer	Nur die für die Mikrowellenherde geeigneten Thermometer (für Fleisch und Süßigkeiten) verwenden.
Butterbrotpapier	Als Abdeckung zum Vermeiden von Spritzern und zum Erhalten der Feuchtigkeit verwenden.

Ungeeignete Materialien für die Mikrowellenherde

Aluminiumtabletts	Gefahr der Lichtbogenbildung. Speisen in mikrowellengeeignete Teller verlegen.
Pappbehälter für Lebensmittel mit Metallhandgriffen	Gefahr der Lichtbogenbildung. Die Speisen auf für die Mikrowellenherde geeignete Teller legen.
Metallwerkzeuge	Das Metall reflektiert die Mikrowellen und die Speisen werden nicht erwärmt. Gefahr von Lichtbogenbildung.
Metallverschlüsse	Gefahr von Lichtbogenbildung. Das Metall könnte einen Brand im Inneren des Mikrowellenherdes verursachen.
Papiertüten	Sie könnten einen Brand im Inneren des Mikrowellenherdes verursachen.
Polystyren- bzw. Polyurethanbehälter	Wenn diese Behälter zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, könnten sie schmelzen oder den Inhalt kontaminieren.
Holz	Nachdem das Holz im Mikrowellenherd verwendet wurde, trocknet es aus und könnte brechen oder zersplittern.

MIKROWELLENHERD INSTALLIEREN

Bauteile und Zubehör des Mikrowellenherdes

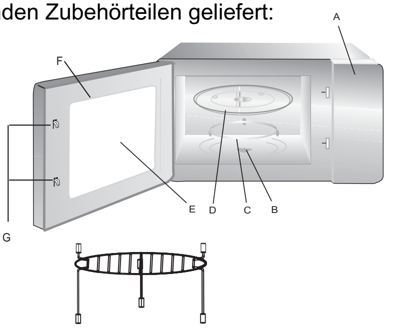
Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus. Der Mikrowellenherd wird mit den folgenden Zubehörteilen geliefert:

1 Glasdrehteller

1 Drehring

1 Bedienungsanleitung

A) Schaltbrett
B) Achse des Drehtellers
C) Trägerring
D) Glasteller
E) Fenster
F) Tür
G) Sicherheitsverriegelungssystem

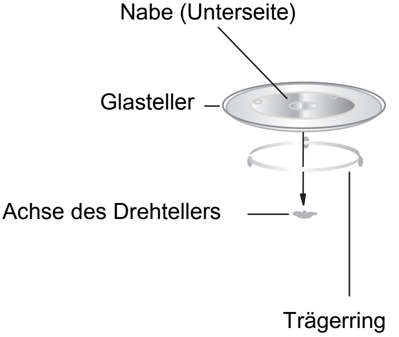


Grill (nur für die Serie mit Grill)

Achtung: das Metallgitter im Mikrowellenbetrieb nicht verwenden. Wenn die Mikrowellenfunktion gewählt wird, Metallgitter aus dem Garraum entfernen.

Sollte die Tür während des Betriebs offen bleiben, muss der Mikrowellenherd abgeschaltet werden.

Installation der Drehplatte



a. Glasteller nie falsch herum legen. Die Drehung der Glasplatte darf nie behindert werden.

b. Mikrowellenherd nie ohne Glasteller und Trägerring betreiben: beide Teile müssen stets benutzt werden.

c. Die Speisen und die Behälter müssen zum Erwärmen immer auf die Glasplatte gestellt werden.

d. Sollten der Glasteller oder der Drehring beschädigt werden oder einen Sprung aufweisen, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.

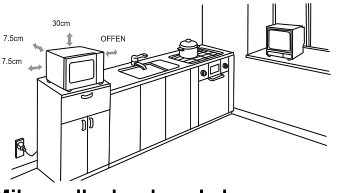
Installation auf der Arbeitsfläche

Verpackung entfernen und Zubehör entnehmen. Überprüfen Sie den Mikrowellenherd und vergewissern Sie sich, dass das Gerät keinen Transportschaden am Gehäuse oder an der Tür erlitten hat. Sollte der Mikrowellenherd beschädigt sein, darf es nicht installiert werden.

Innenraum: Alle Schutzfolien aus den Oberflächen des Innenraums des Mikrowellenherdes entfernen.
Die im Garraum des Mikrowellenherdes geklebte, feine, hellbraune Verkleidung nicht lösen, da sie zum Schutz des Magnetrons dient.

Installation

1. Wählen Sie eine ebene Oberfläche mit genug Raum für die Lüftungsein- und -auslässe.



Zwischen dem Mikrowellenherd und den angrenzenden Wänden muss ein Mindestabstand von 7,5 cm eingehalten werden. Eine Seite muss offen bleiben.

(1) Über dem Gerät einen Abstand von mindestens 30 cm lassen.

(2) Die Füßchen aus der Unterseite des Mikrowellenherdes nicht entfernen.

(3) Achten Sie darauf, dass die Lüftungsein- und -auslässe nicht versperrt sind, damit das Gerät nicht beschädigt wird.

(4) Den Mikrowellenherd möglichst weit entfernt von Fernseher oder Radio aufstellen. Der Betrieb des Mikrowellenherdes kann Empfangsstörungen oder Bildinterferenzen verursachen.

2. Den Mikrowellenherd an einer Standardhaussteckdose verbinden. Versichern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz den Nennwerten Ihrer Hausinstallation entsprechen.

ACHTUNG: Den Mikrowellenherd nicht auf Hausgeräte installieren, die Wärme erzeugen (auch Kühlschränke). Wenn das Gerät in der Nähe oder direkt auf einer Wärmequelle installiert wird, könnte es beschädigt werden, und der Garantieanspruch würde verfallen.



Die zugängliche Oberfläche kann beim Betrieb heiß werden.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieser Mikrowellenherd verwendet zur Einstellung der Kochparameter eine moderne elektronische Steuerung, die es gestattet, den unterschiedlichsten Bedürfnissen gerecht zu werden.

1. EINSTELLUNG DER UHR

Sobald die Mikrowelle an der Steckdose verbunden wird, zeigt das Display "0:00", und ein akustisches Signal ertönt.



1) Auf " " drücken, um die Anzeige mit 12 Stunden oder 24 Stunden zu wählen.



2) Zur Einstellung der Stunden drehen; die eingegebene Zahl für die Stunden sollte zwischen 0 und 23 (24 Stunden) oder zwischen 1 und 12 (12 Stunden) sein.



3) Auf " " drücken, die Ziffern der Minuten werden blinken.



4) Zur Einstellung der Minuten drehen; die eingegebene Zahl für die Minuten sollte zwischen 0 und 59 liegen.



5) Auf " " drücken, um die Einstellung der Uhrzeit zu bestätigen. Das Trennzeichen ":" zwischen den Ziffern wird blinken.

Hinweis: 1) Wenn die Uhr nicht eingestellt wird, wird sie nicht funktionieren, wenn das Gerät ans Stromnetz verbunden wird.

2) Wenn Sie während der Einstellung der Uhr auf " STOP " drücken, kehrt das Gerät automatisch zur ursprünglichen Einstellung zurück.

2. MIKROWELLENBETRIEB

Mehrmals auf " " drücken, um die gewünschte Funktion zu wählen. Für die Regelung der Kochzeit " " drehen. Zum Starten des Kochvorgangs auf " +30” " drücken.

Beispiel: Wenn Sie eine Leistung von 80% für 20 Minuten verwenden wollen, programmieren Sie den Mikrowellenherd gemäß den folgenden Anleitungen:



1) Einmal " " drücken. Die Aufschrift "P100" erscheint im Display, die Anzeige ” ” leuchtet auf.



2) Mehrmahls " " drücken, um eine Leistung von 80% zu wählen. Im Display erscheint die Anzeige "P80".



3) Für die Regelung der Kochzeit " " drehen, bis im Display des Mikrowellenherdes "20:00" erscheint. (Die längste Kochzeit beträgt 95 Minuten).



4) Um den Kochvorgang zu starten, " +30” " drücken. Das Trennzeichen ":" leuchtet permanent auf und die Anzeige " " blinkt.

HINWEIS: Die erste Minute kann in Schritten von 5 Sekunden eingestellt werden, danach wie folgt:

0---1	Min : 5 Sekunden	10---30	Min : 1 Minute
1---5	Min : 10 Sekunden	30---95	Min : 5 Minuten
5---10	Min : 30 Sekunden		

Einstellung der Leistung der Mikrowelle

Drücken	einmal	zweimal	dreimal	viermal	fünfmal
Mikrowellenleistung	100%	80%	50%	30%	10%

3. GRILLBETRIEB



1) Taste " " einmal drücken; "140" wird im Display blinken.
2)Knopf " " drehen, um die Funktion Grill zu wählen. Die Anzeige "G-1" wird blinken." " wird aufleuchten.
3) Zum Bestätigen Taste " + 30" " drücken. "G-1" leuchtet im Display permanent.
4) Zur Einstellung der Kochzeit " " drehen. (Die längste Kochzeit beträgt 95 Minuten).
5) Um den Garvorgang zu starten, " + 30" " drücken. Das Trennzeichen ":" wird permanent leuchten, das Symbol " " wird blinken.

HINWEIS: Nach der Hälfte der Garzeit mit Grillbetrieb ertönt 2 Mal ein akustisches Signal zur Erinnerung daran, dass das Grillgut gewendet werden soll.

Die Anzeige des Grills " " blinkt. Wenn die Tür nicht geöffnet wird, setzt das Gerät den Grillvorgang fort.

4. KOMBINATIONSBETRIEB



1) Taste " " einmal drücken; die Anzeige "140" wird im Display blinken.
2) Um den Kombibetrieb zu wählen, " " drehen, bis "C-1" blinkend erscheint.
3) Zur Bestätigung Ihrer Wahl drücken Sie die Taste" + 30" "Die Anzeige "C-1" leuchtet permanent.
4) Zur Einstellung der Kochzeit " " drehen. (Die längste Kochzeit beträgt 95 Minuten).
5) Um den Garvorgang zu starten, " + 30" " drücken. Die Betriebsanzeigen blinken und das Trennzeichen " : " leuchtet permanent.

Betriebsarten für das Kombikochen

Betriebsart	LED Anzeige	Mikrowelle	Grill	Heißluft
1		●		●
2		●	●	
3			●	●
4		●	●	●

5 HEIßLUFTBETRIEB (mit Vorheizen)

1) Taste " " einmal drücken; die Anzeige "140“ wird blinken.
2) Für die Wahl der Funktion „Heißluft“ den Drehkopf " " drehen, "°C" wird blinken. " " leuchtet auf. Um die gewünschte Temperatur im Heißluftbetrieb zu wählen, den Knopf " " erneut drehen.



3) Zum Bestätigen Taste " +30” " drücken.
4) Um das Vorheizen zu starten, Taste " +30” " drücken. Sobald die Temperatur erreicht wird, wird der Mikrowellenherd zwei akustische Signale aussenden, um anzuzeigen, dass das Gargut in den Garraum gegeben werden kann. Die Temperaturanzeige wird aufleuchten und blinken.





5) Gargut in den Mikrowellenherd stellen und Gerätetür schließen. Um die Garzeit einzustellen, Taste " " drehen. (Die längste Kochzeit beträgt 95 Minuten).



6) Um den Garvorgang zu starten, " +30” " drücken.

6. HEIßLUFTBETRIEB (ohne Vorheizen)

1) Taste " " einmal drücken; die Anzeige "140“ blinkt .
2) Für die Wahl der Funktion "Heißluft“ Drehknopf " " drehen, " °C" wird blinken. " " leuchtet auf. Um die gewünschte Temperatur im Heißluftbetrieb zu wählen, Knopf " " erneut drehen.
3) Zum Bestätigen Taste " +30” " drücken.
4) Zum Einstellen der Kochzeit Knopf " " drehen. (Die längste Kochzeit beträgt 95 Minuten).
5) Um den Garvorgan zu starten, Taste " +30” " drücken.

7. INDIVIDUELL EINSTELLBARE PROGRAMMABLÄUFE

Es ist möglich, bis zu drei Garprogrammen in Folge zu programmieren. Wenn eines davon das Auftauen ist, wird dieses automatisch als erstes Programm durchgeführt. Nach jedem Programm ertönt ein akutisches Signal, und das nächste Programm startet.

Hinweis: Das Menü "Auto" kann nicht als Teil einer Programmfolge eingestellt werden.

Beispiel: wenn Sie mit einer Mikrowellenleistung von 100% für 10 Minuten und dann mit einer Mikrowellenleistung von 80% für weitere 5 Minuten kochen möchten, müssen Sie das Gerät wie folgt einstellen:

1) " " einmal drücken, um eine Mikrowellenleistung von 100% zu wählen;
2) Zur Einstellung der Kochzeit von 10 Minuten " " drehen;
3) " " zweimal drücken, um eine Mikrowellenleistung von 80% zu wählen;
4) Zur Einstellung einer Kochzeit von 5 Minuten " " drehen;
5) Zum Starten des Garvorgangs Taste " +30” " drücken.

8. SCHNELLSTART - BETRIEBSDAUER VERLÄNGERN

Drücken Sie die " +30” ". Das Gerät beginnt in der Funktion Mikrowelle mit der Höchstleistung 30 Sekunden lang zu arbeiten. Wenn Sie die Betriebsdauer verlängern möchten, drücken Sie erneut die Taste " +30” ". Jedes Mal, wenn diese Taste gedrückt wird, verlängert sich die Betriebsdauer um 30 Sekunden.

Hinweis: Diese Funktion ist für andere Betriebsarten oder Programmabläufe nicht möglich.

9.STARTZEITVERZÖGERUNG

1) Stellen Sie zuerst die Uhr ein (siehe Abschnitt "Einstellung der Uhr" in dieser Betriebsanleitung).

2) Wählen Sie das gewünschte Kochprogramm. Es ist möglich, bis zu drei Programmen einzustellen. Diese Funktion kann nicht für das Programm Auftauen und Automenü als Teil eines Programmablaufs gewählt werden.

3) Auf " " drücken. Die Uhrzeit wird eingeblendet. Die Ziffer der Stunden blinkt.

4) Um die Stunden einzustellen, " " drehen; die eingestellte Zahl für die Stunden sollte zwischen 0 und 23 (24 Stunden) oder zwischen 1 und 12 (12 Stunden), je nach gewähltem Anzeigeformat, liegen.



5) Auf " " drücken, die Ziffern der Minuten werden blinken.



6) Zur Einstellung der Minuten " " drehen; die eingestellte Zahl für die Minuten sollte zwischen 0 und 59 liegen.



7) Drücken Sie " +30” ", um die Programmierung zu beenden. Das Trennzeichen ":" leuchtet permanent, das akustiche Signal ertönt zwei Mal um die eingestellte Uhrzeit und das Gerät fängt dann automatisch an zu arbeiten.

Hinweis: Die Uhr muss vor der Einstellung des Programms eingestellt sein, sonst kann die Startzeitvorwahl nicht funktionieren.

10. AUFTAUEN NACH GEWICHT

1) Einmal " " drücken; im Display erscheint "d-1".



2) Um das Gewicht der Speise einzugeben, " " drehen. Gleichzeitig werden die Anzeigen "" "" und "g" aufleuchten. Sie können ein Gewicht zwischen 100 g und 2000 g eingeben.



3) Um den Auftauvorgang zu starten, Taste " +30” "drücken. Die Anzeigen " " und " " werden blinken und die Anzeige "g" wird erlöschen.

11. AUFTAUEN NACH ZEIT

1) Zweimal auf die Taste " " drücken, im Display erscheint die Aufschrift "d-2" .

2) Um die Zeit einzustellen, " " drehen. Gleichzeitig werden " " und " " aufleuchten. Die höchstmögliche Zeit beträgt 95 Minuten. Die eingestellte Leistungsstufe ist P30. Sie kann nicht verändert werden.

3) Um den Auftauvorgang zu starten, drücken Sie die Taste " +30" ". Die beiden Anzeigen " " und " " werden blinken.

12. AUTOMATISCHE PROGRAMME

1) Die Taste " " drehen, bis die Anzeige "FISH" aufleuchtet; im Display blinkt "A-1".
2) Um unter den verschiedenen Programmen zu wählen, " " drehen (s. Tabelle).
3) Um das gewünschte Programm zu bestätigen, Taste " +30" " drücken.
4) Um das Gewicht einzgeben, die Taste " " drehen.
5) Um den Garvorgang zu starten, Taste " +30" " drücken.

13. FUNKTION ERWÄRMEN

1) Die Taste " AUTO " drücken, der Mikrowellenherd wird "h-1" im Display anzeigen. " AUTO " mehrmals drücken, um unter den Stufen h-1, h-2, h-3 oder h-4 zu wählen (s. Tabelle weiter unten).

2) Um ein Gewicht einzugeben, Taste " " drehen. Gleichzeitig werden die drei Anzeigen " ", " AUTO " und "g" aufleuchten.

3) Um zu starten, Taste " +30" " drücken. Die beiden Anzeigen " ", "AUTO " werden blinken, während die Anzeige "g" erlöscht.

Menü	Gewicht (g)	Anzeige
h-1 (Erwärmen)	150	
	250	
	350	
	450	
	600	
h-2 (Abendessen)	250	
	350	
	450	
h-3 (Getränke/Kaffee)	1 (ca. 240 g.)	
	2 (ca. 480 g.)	
	3 (ca. 720 g.)	
h-4 (Muffins/Brioches)	1 (ca. 70 g.)	
	2 (ca. 140 g.)	
	3 (ca. 210 g.)	

14. GEWÄHLTE EINSTELLUNGEN ANZEIGEN

1) Drücken Sie während des Betriebs " " " "; die eingestellte Mikrowellenleistung wird für 2-3 Sekunden im Display angezeigt.
2) Um während der Startzeitverzögerung die gewählte Startzeitvorwahl anzuzeigen, drücken Sie auf " " Im Display wird 2-3 Sekunden lang die eingestellte Startzeit blinkend eingeblendet, danach zeigt das Gerät wieder die aktuelle Uhrzeit.
3) Um während des Garvorgangs die aktuelle Uhrzeit anzuzeigen, drücken Sie auf **"CLOCK/PRE-SET"**. Die Uhrzeit wird für 2-3 Sekunden eingeblendet.

15. KINDERSICHERUNG

Zum Verriegeln drücken Sie 3 Sekunden lang " STOP ". Zur Bestätigung, dass die Kindersicherung eingestellt wurde, ertönt ein langes Signal, und im Display wird "0:00" bzw. die aktuelle Uhrzeit angezeigt.
Zur Entriegelung erneut 3 Sekunden lang auf " STOP " drücken; zur Bestätigung, dass die Kindersicherung aufgehoben wurde, ertönt ein langes Signal, und die Anzeige zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit.

16. AUTOMATISCHES ABSCHALTEN

Wenn die Tür für 10 Minuten offen bleibt, schaltet sich das Licht des Mikrowellenherdes automatisch ab. Nach Schließen der Tür eine beliebige Taste drücken, um den Countdown wiederherzustellen. Das Licht des Mikrowellenherdes wird sich wieder einschalten.

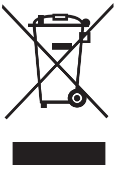
Tabelle der automatischen Programme

Menü	Gewicht(g)	Anzeige	Stärke
FISCH (Fish)	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	400	400	
	450	450	
	650	650	
SUPPE (Soup)	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
FLEISCH (Meat)	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
BROT (Bread)	50	50	C-3
	100	100	
	150	150	
PIZZA	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
KUCHEN (Cake)	475	475	vorheizen bei 160°C
NUDELN (Pasta)	50	50	80%
	100	100	
	150	150	
GEFLÜGEL (Chicken)	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
GEMÜSE (Vegetables)	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
KARTOFFELN (Potato)	230	1	100%
	460	2	
	690	3	

Fehlersuche

NORMAL	
Interferenz des Mikrowellenherdes mit dem Fernsehempfang	Während des Betriebs des Mikro-wellenherdes ist es möglich, dass Empfangs-störungen und Bildinterferenzen auftreten. Es handelt sich um ein ganz normales Phänomen, ähnlich wie bei anderen kleinen Hausgeräten wie Mixer, Staubsauger, oder elektrischen Ventilatoren.
Schwaches Licht	Wird die Mikrowelle bei kleiner Leistung betrieben, kann das Licht des Mikrowellenherdes schwächer werden. Es ist ganz normal.
Dampf sammelt sich auf der Tür an, warme Luft entweicht aus den Lüftungsschlitzen	Während des Kochens kann Feuchtigkeit aus den Speisen entweichen. Ein Teil von diesem Dampf wird aus den Lüftungsschlizten ausgestoßen. Ein anderer Teil könnte sich auf den kalten Oberflächen wie z.B. die Tür des Mikrowellenherdes nieder-schlagen. Es ist ganz normal.
Der Mikrowellenherd wird versehentlich ohne Speisen eingeschaltet	Der Betrieb des Mikrowellenherdes für kurze Zeit ohne Speisen in seinem Inneren verursacht keinen Schaden. Es empfiehlt sich jedoch, diese Situation zu vermeiden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Mikrowellenherd schaltet sich nicht ein	Das Netzkabel ist nicht richtig in der Steckdose gesteckt	Stecker aus der Steck-Steckdose ziehen, nach 10 Sekunden wieder einstecken
	Die Schmelzsicherung hat ausgelöst oder automa-tischer Schalter ist defekt	Schmelzsicherung ersetzen oder automatischen Schalter wieder einstellen (nach Repa-ratur durch den Werks-kundendienst)
	Probleme mit der Steckdose	Steckdose mit einem anderen Hausgerät kontrollieren
Der Mikrowellenherd wärmt nicht	Die Tür ist nicht richtig geschlossen	Die Tür richtig schließen
Die Glasplatte macht Geräusche während des Betriebs des Mikrowellenherdes	Rollen des Drehtellers ver-schmutzt oder Speisereste am Geräteboden	Abschnitt "Reinigung und Wartung des Mikrowellenher-des" lesen und Speisereste entfernen bzw. Rollen reini-gen.



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.
Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.
Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

Kochleitfaden

MIKROWELLEN

Von dem Flüssigkeits-, Fett- und Zuckergehalt der Speise angezogen und absorbiert, dringt die Mikrowellenenergie sprichwörtlich in die Speise ein. Die eindringenden Mikrowellen verursachen eine schnelle Bewegung der Moleküle der Speise. Durch diese schnelle Bewegung der Moleküle kommt es zur Reibung, und durch die dabei entstehende Hitze wird die Speise gegart.

KOCHEN

Geschirr zum Kochen mit Mikrowellen:

Um die maximale Leistungsfähigkeit zu gewährleisten, muss das verwendete Geschirr für die Mikrowellenenergie durchlässig sein. Von Metallen, wie Stahl, Aluminium und Kupfer werden die Mikrowellen zurückgeworfen. Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff, sowie Papier und Holz, können sie jedoch durchdringen. Aus diesem Grunde sind die Speisen niemals in Metallbehältern zu kochen.

Geeignete Speisen zum Kochen mit Mikrowellen:

Zahlreiche Speisen sind dazu geeignet, im Mikrowellengerät gekocht zu werden, einschließlich frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Teigwaren, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Soßen, Eierspeisen, Suppen, gedünstete Süßspeisen, Konservierungsmittel und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd gekocht werden. Das heißt, ganz allgemein sind alle Speisen, die normalerweise auf einem Herd zubereitet werden, ideal für das Kochen im Mikrowellengerät.

Abdecken während des Kochens

Es ist äußerst wichtig, dass die Speisen während des Kochens abgedeckt sind, da verdunstendes Wasser als Dampf aufsteigt und zum Kochvorgang beiträgt. Die Speise kann auf verschiedene Weise abgedeckt werden: z. B. mit einem Keramikteller, Kunststoffdeckel oder mit einer für Mikrowellen geeigneten enganliegenden Folie.

Ruhezeit

Es ist äußerst wichtig, nach Ende der Kochzeit die Speise ruhen zu lassen, damit die Temperatur in der Speise ausgeglichen werden kann.

Kochleitfaden

Kochanleitung für tiefgefrorenes Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Während der Mindestkochzeit – siehe Tabelle - abgedeckt kochen lassen. Dann weiter kochen, bis Sie das von Ihnen gewünschte Ergebnis erhalten.
Während des Kochens zweimal umrühren, und nach Beendigung des Kochvorgangs noch einmal umrühren. Salz, Kräuter oder Butter nach Beendigung des Kochvorgangs hinzufügen. Während der Ruhezeit abdecken.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitungen
Spinat	150g	P80	5-6	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Brokkoli	300g	P80	8-9	2-3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Erbsen	300g	P80	7-8	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Grüne Bohnen	300g	P80	7½-8½	2-3	30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Gemüse (Möhren/ Erbsen/ Getreide)	300g	P80	7-8	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischtes Gemüse (auf chinesische Art)	300g	P80	7½-8½	2-3	15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Kochanleitung für frisches Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Geben Sie für je 250 g 30-45 ml kaltes Wasser hinzu (2-3 Esslöffel), es sei denn eine andere Wassermenge wird empfohlen – siehe Tabelle. Während der Mindestkochzeit - siehe Tabelle - abgedeckt kochen lassen. Dann weiter kochen lassen, bis Sie das von Ihnen gewünschte Ergebnis erhalten. Einmal während des Kochens und einmal nach Ende der Kochzeit umrühren. Salz, Kräuter oder Butter nach Ende der Kochzeit hinzu geben. Während einer 3 Minuten langen Ruhezeit abdecken.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Teile schneiden. Je kleiner Sie die Teile schneiden, desto schneller sind sie gar.

Alle frischen Gemüsesorten sollten bei voller Mikrowellenleistung gekocht werden (P100).

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Brokkoli	250g 500g	3½-4 6-7	3	Gleich große Röschen zubereiten. Die Stängel zur Mitte hin anrichten.
Rosenkohl	250g	5-5½	3	60-75 ml (5-6 Esslöffel) Wasser hinzugeben.
Karotten	250g	3½-4	3	Die Karotten in gleich große Scheiben schneiden.
Blumenkohl	250g 500g	4-4½ 6½-7½	3	Gleich große Röschen herrichten. Große Köpfe halbieren. Die Stängel zur Mittel hin anrichten.
Zucchini	250g	3-3½	3	Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Esslöffel) Wasser oder einen Klacks Butter hinzugeben. Weich kochen.
Auberginen	250g	2½-3	3	Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.
Porree	250g	3-3½	3	Den Porree in dicke Ringe schneiden.
Pilze	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Ganze kleine Pilze oder geschnittene Pilze zubereiten. Kein Wasser dazugeben. Mit Zitronensaft beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren Wasser entfernen.
Zwiebeln	250g	4-4½	3	Die Zwiebeln in Scheiben oder Hälften schneiden. Nur 15 ml (1 Esslöffel) Wasser dazugeben.
Paprika	250g	3½-4	3	Den Paprika in schmale Streifen schneiden.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)
Kartoffeln	250g 500g	3-4 6-7	3	Die geschälten Kartoffeln abwiegen und in gleich große Hälften oder Viertel schneiden.
Weiße Rüben	250g	4½-5	3	Die Rüben in kleine Würfel schneiden.

Kochanleitung für Reis und Teigwaren

Reis : Verwenden Sie eine große Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel – denken Sie daran, dass der Reis beim Kochen sein Volumen verdoppelt.
Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit und vor Beginn der Ruhezeit umrühren und Salz bzw. Kräuter und Butter hinzugeben.
Anmerkung: Eventuell ist nach Ende der Kochzeit nicht die gesamte Wassermenge vom Reis absorbiert worden.

Teigwaren: Verwenden Sie eine große Schüssel aus Pyrexglas. Kochendes Wasser und eine Prise Salz hinzugeben. Gut umrühren. Ohne abzudecken kochen lassen. Gelegentlich während sowie nach dem Kochen umrühren. Während der Ruhezeit abdecken. Hinterher abgießen.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min.)	Ruhezeit (Min.)	Anleitungen
Weißer Reis (parboiled)	250g 375g	P100	15-16 17½-18½	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Brauner Reis Rice (parboiled)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben. 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischter Reis (Reis + wilder Reis)	250g	P100	16-17	5	500 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Gemischte Körner (Reis + Getreide)	250g	P100	17-18	5	400 ml kaltes Wasser hinzugeben.
Nudeln	250g	P100	10-11	5	1000 ml heißes Wasser hinzugeben.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

ERHITZEN

In Ihrem Mikrowellenherd werden die Speisen in nur einem Bruchteil von der Zeit erhitzt, die ein herkömmlicher Herd benötigt. Benutzen Sie die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Erhitzungszeiten als Richtlinie.
Die in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf Flüssigkeiten bei einer Raumtemperatur zwischen +18 und +20º C bzw. auf gekühlte Speisen bei +5 bis +7º C.

Anrichten und Abdecken

Vermeiden Sie das Erhitzen von großen Teilen, wie zum Beispiel von Bratenfleisch, denn diese neigen dazu, übermäßig gar und trocken zu werden, bevor das Innere siedend heiß ist. Beim Erhitzen von kleinen Teilen ist das Ergebnis weitaus besser.

Leistungsgrade und Umrühren

Einige Speisen können bei der höchsten Leistung erhitzt werden, während andere bei niedrigeren Leistungen erhitzt werden sollten. Befolgen Sie die Tabellen zur Anleitung. Im allgemeinen ist es besser, die Speisen bei einem niedrigeren Leistungsgrad zu erhitzen, insbesondere wenn es sich um empfindliche Speisen oder um große Mengen handelt, oder wenn es sich um Speisen handelt, die mit aller Wahrscheinlichkeit sehr schnell erhitzt werden (zum Beispiel gefüllte Pasteten).

Das bestmögliche Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie die Speisen gut umrühren oder während des Erhitzens umdrehen. Wenn möglich, rühren Sie die Speise nochmals vor dem Servieren um.

Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Flüssigkeiten oder Babykost erhitzen. Um das plötzliche Aufkochen von Flüssigkeiten oder Verbrühungen zu vermeiden, rühren Sie diese vor, während und nach dem Erhitzen um. Lassen Sie die Flüssigkeiten während der Ruhezeit im Mikrowellenherd stehen. Wir empfehlen, einen Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in die Flüssigkeit zu stecken. Vermeiden Sie die Überhitzung und somit das Verderben der Speise. Es ist vorzuziehen, von einer zu kurzen Kochzeit auszugehen und dann eine zusätzlichen Kochzeit hinzuzufügen, falls dies erforderlich sein sollte.

Erhitzungs- und Ruhezeiten

Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal erhitzen, ist es ratsam, die benötigte Zeit aufzuschreiben und somit eine Orientierungshilfe für zukünftiges Erhitzen zu haben.
Vergewissern Sie sich stets, dass die erhitzte Speise durch und durch siedend heiß ist. Lassen Sie die Speise nach dem Erhitzungsvorgang eine kurze Zeit lang ruhen, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Erhitzen beträgt 2-4 Minuten, es sei denn andere Ruhezeiten werden in der Tabelle empfohlen.
Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten oder Babykost erhitzen. Sehen Sie dazu auch den Abschnitt zu den Sicherheitsmaßnahmen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

ERHITZEN VON FLÜSSIGKEITEN

Lassen Sie die Flüssigkeit stets mindestens 20 Sekunden, nachdem der Herd ausgeschaltet wurde, ruhen, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann. Falls erforderlich, rühren Sie die Flüssigkeit während des Erhitzens um, und AUF JEDEN FALL nach dem Erhitzen. Um das plötzliche Aufkochen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden, sollten Sie einen Löffel oder ein Glasstäbchen in die Getränke stellen und vor, sowie während und nach dem Erhitzen umrühren.

ERHITZEN VON BABYKOST

BABYKOST:

Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen und mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen gut umrühren! Vor dem Servieren 2-3 Minuten ruhen lassen. Nochmals umrühren und die Temperatur überprüfen. Empfohlene Serviertemperatur: zwischen 30-40°C.

BABYMILCH:

Die Milch in ein sterilisiertes Fläschchen aus Glas gießen. Unverschlossen erhitzen. Niemals ein Fläschchen mit Sauger erhitzen, da die Flasche bei Überhitzung zerspringen könnte.
Vor der Ruhezeit sowie vor dem Servieren gut schütteln! Überprüfen Sie stets mit Sorgfalt die Temperatur der Babymilch, bevor Sie die Milch dem Baby zu trinken geben! Empfohlene Serviertemperatur: ca. 37°C.

ANMERKUNG:

Insbesondere Babykost muss gewissenhaft überprüft werden, bevor sie serviert wird, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden. Benutzen Sie die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Erhitzen von Flüssigkeiten und Speisen

Benutzen Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min)	Ruhezeit (Min)	Anleitungen
Getränke (Kaffee, Milch, Teewasser bei Raum-temperatur)	150 ml (1 Tasse) 300 ml (2 Tassen) 450 ml (3 Tassen) 600 ml (4 Tassen)	P100	1-1½ 1½-2 2½-3 3-3½	1-2	1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen einander gegenüber und 3 oder 4 Tassen in einem Kreis stellen. Nach dem Erhitzen im Garraum ruhen lassen. Die Getränke vor und nach der Wartezeit umrühren. Geben Sie Acht beim Herausnehmen.
Suppen (gekühlt)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Die Suppe in einen tiefen Keramikteller oder in eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen gut umrühren. Vor dem Servieren nochmals umrühren.
Gulasch (gekühlt)	350g	P80	4½-5½	2-3	Den Gulasch in einen tiefen Keramikteller füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Gelegentlich während des Erhitzens und nochmals vor der Ruhezeit, sowie vor dem Servieren umrühren.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min)	Ruhezeit (Min)	Anleitungen
Teigwaren mit Soße (gekühlt)	350g	P80	3½-4½	3	Die Teigwaren (z.B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller anrichten. Mit einer enganliegenden Folie für Mikrowellen abdecken. Vor dem Servieren umrühren.
Gefüllte Teigwaren mit Soße (gekühlt)	350g	P80	4-5	3	Die gefüllten Teigwaren (z.B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Gelegentlich während des Erhitzens und nochmals vor der Ruhezeit, sowie vor dem Servieren umrühren.
Fertiggerichte (gekühlt)	350g 450g 550g	P80	4½-5½ 5-6 5½-6½	3	Das zum Erwärmen fertige Gericht mit 2 bis 3 Portionen auf einen Keramikteller geben. Mit einer enganliegenden Mikrowellenfolie abdecken.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Erhitzen von Babykost und Milch

Benutzen Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

Speise	Portion	Leistung	Kochzeit (Min)	Ruhezeit (Min)	Anleitungen
Babykost (Gemüse + Fleisch)	190g	P80	30 Sek.	2-3	Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen. Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit umrühren. 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen.
Babykost (Gemüse + Fleisch)	190g	P80	20 Sek.	2-3	Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen. Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit umrühren. 2-3 Minuten lang ruhen lassen.Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen.
Baby-Milch	100ml 200ml	P30	30-40 Sek. 1 Min. bis zu 1Min 10 Sek.	2-3	Die Milch gut umrühren und schütteln. In ein sterilisiertes Fläschchen aus Glas füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Unverschlossen erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

GRILL

Das Grill-Heizelement befindet sich unter der Decke des Innenraumes des Herdes. Solange die Tür geschlossen ist und der Drehteller sich dreht, ist es in Betrieb. Dadurch, dass der Drehteller sich dreht, wird die Speise gleichmäßiger goldbraun gebacken. Durch ein 4 Minuten langes Vorheizen des Grills wird die Speise noch schneller goldbraun gebacken.

Kochgeschirr zum Grillen:

Das Geschirr sollte feuerfest sein und kann Metall enthalten. Verwenden sie keinerlei Plastikgeschirr, da dieses schmelzen kann.

Zum Grillen geeignete Speisen:

Koteletts, Würste, Steaks, Hamburger, Frühstücksspeck und Schinkenspeckschnitten, dünne Fischportionen, Sandwiches und alle Arten von belegten Toastbroten.

WICHTIGE ANMERKUNG:

Bitte denken Sie daran, dass die Speise auf dem oberen Rost zu liegen hat, es sei denn, eine anders lautende Empfehlung liegt vor.

MIKROWELLE + GRILL

Dieser Kochmodus verbindet die Strahlungshitze, die vom Grill ausgeht, mit der Kochgeschwindigkeit der Mikrowelle. Er funktioniert nur dann, wenn die Tür geschlossen ist und der Drehteller sich dreht. Dadurch, dass der Drehteller sich dreht, wird die Speise gleichmäßiger goldbraun gebacken.

Geschirr zum Kochen mit Mikrowellen+Grill

Bitte benutzen Sie Geschirr, durch das die Mikrowellen hindurch kommen. Das Geschirr sollte feuerfest sein. Verwenden Sie mit dem Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie keinerlei Plastikgeschirr, da es schmelzen kann.

Geeignete Speisen zum Kochen mit Mikrowellen + Grill:

Zu den für diesen kombinierten Kochmodus geeigneten Speisen gehören sowohl alle gekochten Speisen, die erhitzt und goldbraun gebacken werden müssen (z.B. gebackene Teigwaren), als auch jene Speisen, die nur eine kurze Kochzeit benötigen, damit sie obenauf goldbraun gebacken sind.
Dieser Modus kann auch für dicke Teile von Speiseportionen verwendet werden, die eine goldbraun gebackene, knusprige Oberfläche haben sollen (z.B. Hähnchenteile, die nach halber Kochzeit umzudrehen sind).
Für weitere Einzelheiten, sehen Sie bitte in der Tabelle zum Grillen nach.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Die Speise muss umgedreht werden, wenn beide Seiten goldbraun gebacken werden sollen.

Grill-Anleitung für frische Speisen

Frische Speisen	Portion	Leistung	1. Seite Zeit (Min)	2. Seite Zeit (Min)	Anleitungen
Lamm-koteletts (medium)	400g (4 Stück)	Nur Grill	10-12	8-9	Reiben Sie die Lammkoteletts mit Öl und Gewürzen ein. Ordnen Sie die Koteletts im Kreis auf das Rost an. Nach dem Grillen 2-3 Minuten ruhen lassen.
Schweine-steaks	250 g (2 Stück) 500 g (4 Stück)	MW + Grill	C2 6-7 8-10	(Grill allein) 5-6 7-8	Reiben Sie die Schweinesteaks mit Öl und Gewürzen ein. Ordnen Sie die Schweinesteaks im Kreis auf das Rost an. Nach dem Grillen 2-3 Minuten ruhen lassen.
Röstfisch	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Reiben Sie das Fell des ganzen Fisches mit Öl un Gewürzen. Legen Sie die Fische nebeneinder (Kopf neben Schwanz) auf das Rost.
Gebackene Äpfel	2 Apfel (airka. 400g) 4 Apfel (zirka. 800g)	C2	6-7 10-12	-	Nehmen Sie das Kernhaus aus den Äpfel heraus und füllen Sie die Äpfel mit Rosinen und Schinken. Mit in Scheiben geschnittenen Mandeln belegen. Die Äpfel auf einen flachen Teller aus Pyrexglas legen. Den Teller direkt auf den Drehteller stellen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Grill-Anleitung für frische Speisen

Den Grill 4 Minuten lang auf der Grill-Einstellung vorheizen.
Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien zum Grillen.

Frische Speisen	Portion	Leistung	1. Seite Zeit (Min)	2. Seite Zeit (Min)	Anleitungen
Toastbrot-scheiben	4 Stück (jede 25g)	Nur Grill	3½-4½	3-4	Legen Sie die Toastbrotscheiben nebeneinander auf das Rost.
Brötchen (bereits gebacken)	2-4 Stück	Nur Grill	2½-3½	1½-2½	Ordnen Sie die Brötchen zuerst mit der oberen Seite nach oben direkt auf den Drehteller im Kreis an.
Gegrillte Tomaten	200 g (2 Stück) 400 g (4 Stk.)	C2	3½-4½ 5-6	-	Halbieren Sie die Tomaten. Geben Sie etwas Käse darauf. Ordnen Sie die Tomaten auf einem flachen Teller aus Pyrexglas im Kreis an. Stellen Sie den Teller auf das Rost.
Toast mit Tomate und Käse	4 Stk. (300g)	C2	4-5	-	Zuerst die Toastbrotscheiben toasten. Die belegten Toastbrote auf das Rost legen. 2-3 Minuten ruhen lassen.
Toast Hawaii (Ananas, Schinken, Käsescheiben)	2 Stk. (300g) 4 Stk. (600g)	C1	3½-4½ 6-7	-	Zuerst die Toastbrotscheiben toasten. Die belegten Toastbrote auf das Rost legen. Legen Sie 2 gegenüberliegende Toastbrote direkt auf das Rost. 2-3 Minuten ruhen lassen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Frische Speisen	Portion	Leistung	1. Seite Zeit (Min)	2. Seite Zeit (Min)	Anleitungen
Gebackene Kartoffeln	250g 500g	C1	4½-5½ 6½-7½	-	Halbieren Sie die Kartoffeln. Ordnen Sie die Kartoffeln im Kreis mit der Schnittseite zum Grill auf das Rost an.
Fischgratin (Gekühlt)	500g	C1	9-11	-	Geben Sie das Fischgratin auf einen kleinen Teller aus Pyrexglas. Stellen Sie den Teller auf das Rost. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.
Hähnchen-teile	450g (2 Stück) 650g (2-3 Stück) 850g (4Stück)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Reiben Sie die Hähnchenteile mit Öl und Gewürzen ein. Ordnen Sie die Teile mit dem Knochen zur Mitte hin im Kreis an. Ein Hähnchenteil nicht in die Mitte des Rosts legen. 2-3 Minuten ruhen lassen.
Brathähnchen	900g 1100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Reiben Sie das Hähnchen mit Öl und Gewürzen ein. Zuerst die Brust nach unten und dann mit der Brust nach oben direkt auf den Drehteller stellen. 5 Minuten ruhen lassen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Grill-Anleitung für gefrorene Speisen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien zum Grillen.

Frische Speisen	Portion	Leistung	1. Seite Zeit (Min)	2. Seite Zeit (Min)	Anleitungen
Brötchen (jedes ca. 50g)	2 Stk. 4 Stk.	MWG+ Grill	C2 1½-2 2½-3	Grill allein 2-3 2-3	Brötchen auf der Rückseite im Kreis auf den Drehteller anordnen. Grillen Sie die zweite Seite der Brötchen so knusprig wie Sie möchten. 2-5 Minuten ruhen lassen.
Baguettes/ Knoblauchbrot	200-250 g (1 Stk.)	MWG+ Grill	C1 3½-4	Grill allein 2-3	Legen Sie die gefrorene Baguette diagonal auf Backpapier auf das Rost. Nach der Grillzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.
Gratin (Gemüse oder Kartoffeln)	400g	C1	13-15	-	Geben Sie das gefrorene Gratin auf einen kleinen, runden Teller aus Pyrexglas. Stellen Sie den Teller auf das Rost. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.
Teigwaren (Cannelloni, Makkaroni, Lasagne)	400g	C1	14-16	-	Geben Sie die gefrorenen Teigwaren auf einen kleinen, flachen, rechteckigen Teller aus Pyrexglas. Den Teller direkt auf den Drehteller stellen. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.

Kochleitfaden (Fortsetzung)

Frische Speisen	Portion	Leistung	1. Seite Zeit (Min)	2. Seite Zeit (Min)	Anleitungen
Fisch-Gratin	400g	C1	16-18	-	Geben Sie das gefrorene Fisch-Gratin auf einen kleinen,viereckigen Teller aus Pyrexglas. Den Teller direkt auf den Drehteller stellen. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.

Forno microondas

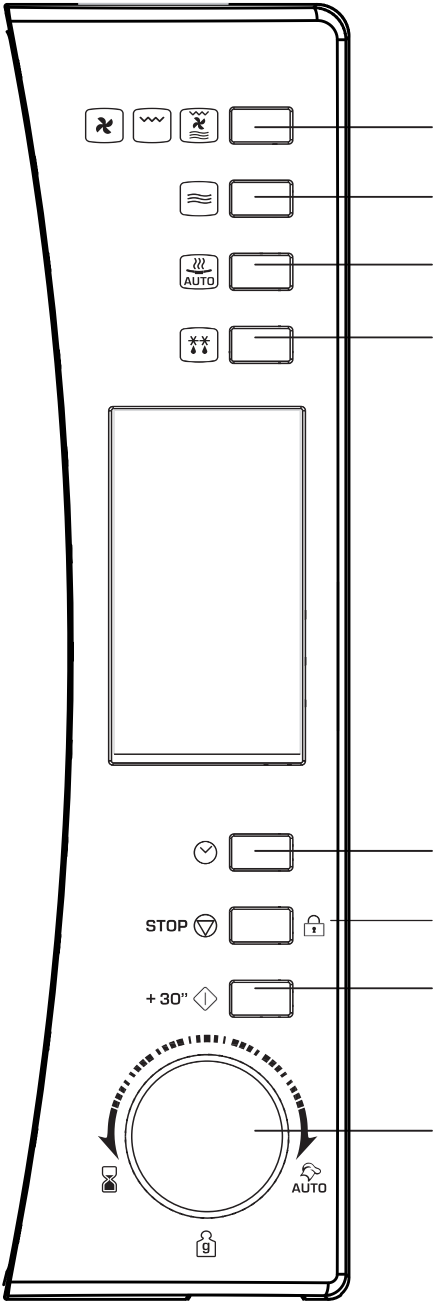
MANUAL DE INSTRUÇÕES

MODELOS: CMC 30D CS
CMC 30D CVB

Antes de utilizar o forno microondas, leia as instruções com atenção e guarde-as em boas condições.

Se seguir as instruções aqui indicadas, o seu forno garantir-lhe-á excelentes serviços por muitos anos.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES COM CUIDADO


CONVECÇÃO/ GRELHADOR / COMBINADO
MICROONDAS
AUTO AUFWÄRMEN
DESCONGELAR
RELÓGIO / PRÉ-MARCAÇÃO
PARAR / LIMPAR / BLOQUEIO PARA CRIANÇAS
INICIO/EXPRESSO
TEMPO/PESO/ MENU AUTOMÁTICO
AUTO
STOP
+ 30”
AUTO
g

PRECAUÇÕES PARA EVITAR EXPOSIÇÃO EXCESSIVA A RADIAÇÕES MICROONDAS

(a) Não tente fazer o forno funcionar com a porta aberta, porque pode provocar exposição perigosa às radiações microondas. É importante não danificar ou adulterar os fechos de segurança.

(b) Não coloque nenhum objecto entre a parte anterior e a porta do forno, nem deixe acumular resíduos de sujidade ou detergente nas superfícies das juntas de vedação.

(c) ATENÇÃO! Se a porta ou a junta de vedação estiverem danificadas, o forno não deverá ser utilizado enquanto não for reparado por um técnico competente.

APÊNDICE

Se o aparelho não for bem conservado em termos de limpeza, as suas superfícies podem danificar-se reduzindo, assim, o tempo de vida útil do aparelho e criar situações de perigo.

Especificações técnicas

Modelos	CMC 30D CS / CMC 30D CVB
Tensão nominal	230V~50Hz
Potência nominal de entrada (Microondas)	1450W
Potência nominal de saída (Microondas)	900 W
Potência nominal de entrada (Grill)	1100W
Potência nominal de entrada (Convecção)	2500W
Capacidade do forno	30 L
Diâmetro do prato rotativo	∅ 315mm
Dimensões exteriores(CxPxAlt)	520 x 510 x 335 mm
Peso líquido	19.5 kg

ADVERTÊNCIAS IMPORTANTES PARA SEGURANÇA DO UTILIZADOR
ATENÇÃO!

Para diminuir o risco de incêndio, choque eléctrico, danos a pessoas ou exposição excessiva às radiações microondas durante a utilização do electrodoméstico, recomendamos que siga escrupulosamente as precauções básicas, nomeadamente as seguintes:

1. **Atenção!** Líquidos ou outros alimentos não deverão ser aquecidos em recipientes hermeticamente fechados, porque podem explodir.
2. **Atenção!** É perigoso para todos, excepto técnicos autorizados, remover a cobertura de segurança que garante protecção contra exposição a radiações microondas.
3. **Atenção!** Não autorize a utilização do forno a microondas a menores sem vigilância antes de previamente lhes ter dado as devidas instruções que lhes permitam utilizar o forno em segurança absoluta e só após terem compreendido bem os perigos a que estão expostos por uma utilização incorrecta.
4. **Atenção!** Quando o forno for utilizado na opção combinado, os menores deverão somente utilizá-lo sob supervisão de um adulto, devido às altas temperaturas que atingem (apenas para as séries com grill)
5. Use apenas utensílios próprios para utilização em forno microondas.
6. O forno deve ser limpo com regularidade e eventuais depósitos de alimentos terão de ser removidos imediatamente.
7. Leia e siga as indicações dadas no parágrafo "PRECAUÇÕES PARA EVITAR EXPOSIÇÃO EXCESSIVA A RADIAÇÕES MICROONDAS ".
8. Quando aquecer alimentos em recipientes de plástico ou papel, mantenha o forno sempre sob controlo por causa do risco de incêndio.
9. Se observar fumo no interior do forno, desligue ou tire a ficha da tomada de corrente e conserve a porta fechada para abafar a chama.
10. Não coza excessivamente os alimentos.
11. Não utilize o forno como dispensa, para guardar coisas. Não deixe produtos como pão, biscoitos, etc. no interior do forno.
12. Remova os fechos de fio metálico e as pegas de metal dos recipientes/sacos de papel ou plástico antes de os introduzir no forno.
13. Instale o forno de acordo com as instruções de instalação que lhe fornecemos.
14. Ovos inteiros e ovos cozidos não deverão ser aquecidos no forno microondas porque podem rebentar mesmo depois do aquecimento a microondas se ter concluído.
15. Utilize este electrodoméstico unicamente para o uso descrito neste manual. Não utilize agentes ou vapores corrosivos neste electrodoméstico. Este forno foi concebido expressamente para aquecer. Não foi fabricado para uso industrial ou em laboratório.

16. Se o cabo eléctrico fornecido estiver danificado tem de ser substituído pelo fabricante, pelo seu serviço de manutenção ou por pessoal qualificado, a fim de prevenir situações de perigo.
17. Não armazene ou utilize este electrodoméstico no exterior.
18. Não utilize este forno próximo de água, em lava-loiças molhados ou perto de piscinas.
19. Durante o funcionamento deste electrodoméstico, a temperatura das superfícies acessíveis pode ser elevada. Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes e nunca cubra o forno com nada.
20. Não deixe o cabo de alimentação a pender da borda da mesa ou da banca de cozinha.
21. A inobservância das normais condições de limpeza pode provocar danos nas superfícies do aparelho reduzindo, assim, o seu tempo de vida útil e levar a situações perigosas.
22. O conteúdo de biberons e recipientes de alimentos para bebés devem ser misturados ou agitados e a temperatura dos alimentos no seu interior deverá ser sempre verificada, para evitar queimaduras.
23. O aquecimento de bebidas com microondas pode provocar um processo de ebulição retardado. Por isso, tome cuidado ao movimentar o recipiente.
24. Este aparelho não está indicado para ser utilizado por crianças e por pessoas incapazes ou inexperientes no que toca à utilização do produto, excepto se forem devidamente supervisionadas ou instruídas sobre a utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
25. As crianças devem ser vigiadas de modo a assegurar que não brinquem com o aparelho.
26. O forno de microondas não deve ser colocado em um gabinete, a menos que tenha sido testado sobre ele.
27. Os aparelhos não se destinam a ser operados por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto.
28. A superfície traseira do aparelho deve ser colocada contra uma parede.

Instruções para diminuir o risco de danos pessoais
Instalação com ligação à terra

PERIGO!

Perigo de choque eléctrico
Tocar em alguns dos componentes interiores do forno pode provocar danos pessoais graves, ou mesmo a morte. Não desmonte o aparelho.

ATENÇÃO!

Perigo de choque eléctrico
Uma má ou incorrecta ligação à terra pode provocar choque eléctrico. Não ligue o aparelho à rede eléctrica, enquanto não estiver devidamente instalado e com uma tomada de terra apropriada.

Para diminuir o risco de danos pessoais
Ligação à terra

LIMPEZA

Certifique-se de que desliga o forno da corrente eléctrica.

1. Após utilização, limpe as superfícies interiores do forno com um pano húmido.

2. Lave os acessórios com uma solução de água e sabão, como habitualmente.

3. A moldura da porta, a junta de vedação e as partes adjacentes a estas devem ser limpas com cuidado, de acordo com as necessidades, utilizando um pano húmido.
   Este electrodoméstico deve ser ligado com tomada de terra. Em caso de curto-circuito eléctrico, a ligação à terra diminui o risco de choque eléctrico, pois é uma via de fuga para a corrente eléctrica. Este electrodoméstico é fornecido com um cabo provido de fio de terra e a respectiva ficha de ligação à terra. A ficha deve ser ligada a uma tomada instalada correctamente, e com ligação à terra. Se não tiver compreendido perfeitamente as instruções para ligação à terra ou em caso de dúvida sobre a qualidade da ligação à terra do electrodoméstico, consulte um electricista qualificado ou um técnico de manutenção. Se for necessário utilizar uma extensão, utilize unicamente um cabo de extensão com três vias, ficha bipolar, um sulco para a ligação à terra e 2 pequenas placas de ligação à terra. Para a ficha do forno, é indicada uma tomada bipolar com pino de terra ou com terminal/is de terra.
   O cabo que é fornecido com o electrodoméstico é deliberadamente curto, para diminuir os riscos ligados à possibilidade de tropeçar ou arrancar o fio da tomada, acontecimentos possíveis na presença de um cabo comprido:

1)A tensão nominal indicada nos cabos ou na extensão deve ser, pelo menos, equivalente à tensão nominal do electrodoméstico.

2)A extensão deve consistir num cabo de três vias com terra.

3)O cabo comprido deve ser colocado de modo a não ficar pendente na banca de cozinha ou na mesa, onde corre o risco de ser puxado pelas crianças ou em que é possível tropeçar inadvertidamente.

Ficha Schuko

UTENSÍLIOS

ATENÇÃO!
Perigo de danos pessoais
Perigoso para quem não tiver competência específica para consertos ou manutenções que prevejam remoção de uma cobertura que garanta protecção contra a exposição a radiações microondas.
Consulte as instruções do parágrafo "Materiais que podem ser utilizados no forno microondas ou que devem ser evitados no forno microondas."
Pode haver utensílios não metálicos não indicados para utilização no forno microondas. Em caso de dúvida, poderá experimentar o utensílio em questão, procedendo conforme a seguir indicado.

Teste para os utensílios:

1. Encha um recipiente próprio para utilização em forno microondas com uma chávena de água fria (250 ml) e coloque dentro deste o utensílio em questão.
2. Ponha o forno a funcionar à temperatura máxima, durante 1 minuto.
3. Toque no utensílio com cuidado. Se o utensílio vazio estiver quente, não o utilize para cozer alimentos no microondas.
4. **Não ultrapasse o tempo de cozedura de 1 minuto.**

Materiais que podem ser utilizados no forno microondas

Película de alumínio	Apenas para protecção. Pequenos pedaços lisos podem ser utilizados para cobrir partes mais finas de carne ou ave de capoeira para impedir o excesso de cozedura. É possível a formação de arco se a película estiver demasiado próxima das paredes do forno. A película deve ser colocada a uma distância mínima de 1 polegada (2,5 cm) das paredes do forno.
Recipientes de terracota	Siga as instruções do fabricante. O fundo de um recipiente de terracota deve ser colocado, pelo menos, 3/16 polegadas (5mm) acima do prato rotativo. A utilização não correcta pode fazer com que o prato rotativo se parta.
Pratos de mesa	Apenas os indicados para utilização em forno microondas. Siga as instruções do fabricante. Não utilize pratos partidos ou com bordos quebrados.
Frascos, boiões de vidro	Tire sempre a tampa. Utilize somente para aquecer o alimento e apenas até este estar quente. Muitos frascos ou boiões de vidro não resistem ao calor e podem partir.
Produtos de vidro	Utilize apenas produtos de vidro resistentes ao calor próprios para utilização em forno microondas. Assegure-se de que não há bordos de metal. Não utilize pratos partidos ou com bordos quebrados.
Sacos para cozedura em forno	Siga as instruções do fabricante. Não feche com fechos de metal. Faça uns cortes no saco para permitir a saída de vapor.
Chávenas e pratos de papel	Utilize durante períodos breves, unicamente para cozer/aquecer. Durante a cozedura não deixe o forno sem vigilância.

Guardanapos de papel	Utilize para cobrir o alimento durante o aquecimento, para absorver eventuais gorduras. Utilize somente para cozeduras breves e sempre sob vigilância.
Papel pergaminho vegetal	Utilize como cobertura para evitar salpicos ou como cobertura para o vapor.
Plástico	Apenas o indicado para utilização em forno microondas. Siga as instruções do fabricante. Deve estar marcado com a inscrição “Indicado para microondas”. Alguns recipientes de plástico amolecem, quando se aquecem os alimentos dentro deles. Sacos para cozedura e sacos de plástico fechados hermeticamente têm de ser cortados ou furados previamente, como indicado na própria embalagem.
Película de plástico	Somente a indicada para utilização em forno microondas. Utilize para cobrir o alimento durante a cozedura, para manter a humidade. Assegure-se de que a película de plástico não entra em contacto com o alimento.
Termómetros	Somente os indicados para utilização em forno microondas (termómetros para carne e para doces).
Papel impermeável	Utilize para cobrir o alimento para evitar salpicos e manter a humidade.

Materiais a evitar nos fornos microondas

Tabuleiros de alumínio	Podem provocar formação de arco. Transfira o alimento para pratos próprios para forno microondas.
Recipientes de cartão para alimentos, com pegas de metal	Podem provocar formação de arco. Transfira o alimento para pratos próprios para forno microondas.
Utensílios de metal	O metal protege os alimentos das radiações microondas. O metal pode provocar formação de arco.
Fechos de metal	Podem provocar formação de arco e dar origem a incêndios no interior do forno.
Sacos de papel	Podem provocar incêndio no interior do forno.
Recipientes de polistireno ou poliuretano	Quando expostos a altas temperaturas, os recipientes podem derreter ou contaminar o líquido no seu interior.
Madeira	Quando utilizada em forno microondas a madeira seca e pode rachar ou partir.

COMO INSTALAR O SEU FORNO

Nome dos componentes e acessórios do forno

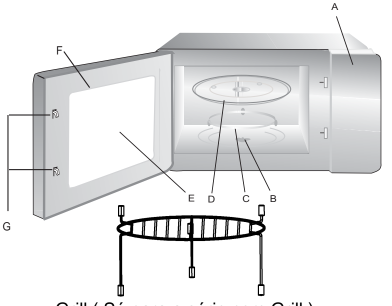
Retire o forno e todos os materiais da embalagem e da cavidade do forno.
O forno vem acompanhado dos acessórios seguintes:

1 Prato de vidro giratório

1 Conjunto anel rotativo

1 Manual de instruções

A) Painel de controlo
B) Eixo do prato rotativo
C) Anel de suporte
D) Prato de vidro
E) Janela de observação
F) Porta
G) Sistema de bloqueio de segurança

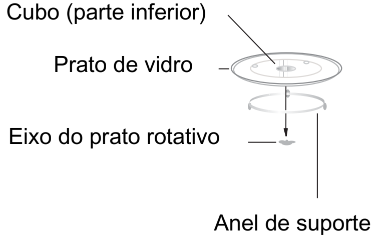


Grill (Só para a série com Grill)

Atenção! Não utilize a grelha de metal quando utilizar o aparelho com microondas. Remova-a sempre que utilizar a função microondas!

Desligue o forno, se a porta permanecer aberta durante o funcionamento.

Instalação do prato rotativo

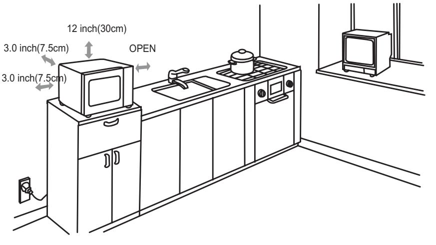


a. Nunca coloque o prato de vidro invertido. O prato de vidro nunca deverá ser fixado.
b. Tanto o prato de vidro como o anel de suporte deverão ser sempre utilizados durante a cozedura.
c. Alimentos e recipientes deverão ser sempre colocados a cozer sobre o prato de vidro.
d. Se o prato de vidro ou conjunto de anel e prato rotativo se racharem ou partirem, contacte o centro de assistência mais próximo.

Instalação da mesa de trabalho
Remova todo o material de embalagem e acessórios. Examine o forno para se certificar de que não tem qualquer dano, como amolgadelas ou porta danificada. Se danificado, não instale o forno.

Interior do forno: Remova todas as películas de protecção que estão a revestir as superfícies do interior do forno microondas.
Não remova o revestimento castanho claro colado no interior da cavidade do forno, que protege o magnetron.

Instalação
1. Seleccione uma superfície plana com espaço suficiente para proporcionar uma ventilação apropriada à entrada ou à saída.



É necessário deixar um espaço de, pelo menos 3.0 polegadas (7,5 cm) entre o forno e qualquer parede adjacente. Um dos lados tem de ser aberto.

(1) Deixe um espaço de, pelo menos, 12 polegadas (30 cm) acima do forno.

(2) Não tire os pés da parte inferior do forno.

(3) Cobrir as aberturas à entrada e/ou à saída pode provocar danos no forno.

(4) Coloque o forno o mais longe possível do rádio ou televisão. O funcionamento do forno microondas pode provocar interferências na recepção do sinal de rádio ou televisão.

2. Ligue o forno a uma tomada doméstica standard. Assegure-se de que a voltagem e frequência desta são iguais à voltagem e frequência indicadas na placa de valores nominais do aparelho.

ATENÇÃO! Não instale o forno sobre um fogão de cozinha ou outros electrodomésticos que produzam calor. Se instalado próximo ou acima de uma fonte de calor o forno pode estragar-se e a garantia perde a validade.



Durante o funcionamento do forno, há probabilidade da superfície acessível estar quente.

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO

Este forno microondas utiliza os controlos electrónicos modernos para ajustar os parâmetros de cozedura e para satisfazer o mais possível as suas exigências.

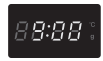
1. Acerto das horas

Quando se liga o forno a microondas na tomada de corrente, o forno indicará "00:00" e emitirá um sinal sonoro.

1) Prima " " para escolher o formato de visualização das horas, 12 ou 24.



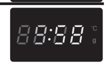
2) Rode " " para definir as horas; o número de horas introduzido deve estar compreendido entre 0--23 (formato 24 horas) ou entre 1-12 (formato 12 horas).



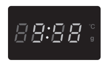
3) Prima " ". Os algarismos dos minutos começam a piscar.



4) Rode " " para definir os minutos; o número de minutos introduzido deve estar compreendido entre 0-59.



5) Prima " " para completar o acerto das horas. ":" começa a piscar.



Nota: 1) Se o relógio não for acertado, não funcionará quando estiver ligado electricamente.
2) Se, durante o acerto do relógio, premir " STOP ", o forno regressará automaticamente ao estado anterior.

2. Cozedura com microondas

Prima várias vezes " ", para seleccionar a função desejada. Rode " " para programar o tempo de cozedura. Prima " +30" " para dar início à cozedura.

Exemplo: Se desejar utilizar a potência de 80% durante 20 minutos, para cozer o alimento desejado, deverá pôr o forno a funcionar do modo seguinte:

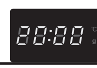
1) Prima " " uma vez. O LED indicará "P100" e o indicador " " acende-se



2) Prima " " várias vezes, para seleccionar uma potência de 80%. O LED indicará "P80".



3) Rode " ", para regular o tempo de cozedura, até o display do forno indicar "20:00"
(O tempo máximo de cozedura é de 95 minutos.)



4) Prima " +30" " para dar início à cozedura. ":" acende-se e o indicador " " começa a piscar.



NOTA: Os níveis para regulação do tempo de programação são os seguintes:

0---1 min.	: 5 segundos	10---30 min.	: 1 minuto
1---5 min.	: 10 segundos	30---95 min.	: 5 minutos
5---10 min.	: 30 segundos		

Quadro de potências do forno microondas

Prima	Uma vez	Duas vezes	Três vezes	4 vezes	5 vezes
Potência do microondas	100%	80%	50%	30%	10%

3. Cozedura com Grill



1) Prima a tecla " " uma vez. “140” começa a piscar.
2) Prima " " para seleccionar a função grill. "G-1" começa a piscar. “ “ acende-se.
3) Prima a tecla " +30” " para confirmar. A inscrição "G-1" aparece no display.
4) Rode " " para programar o tempo de cozedura. (O tempo máximo de cozedura é de 95 minutos.)
5) Prima a tecla " +30” " para dar início à cozedura. " " pisca e acende-se " :" .

Nota: Decorrido metade do tempo programado para a cozedura com grill, ouvirá um sinal sonoro de dois toques a lembrar que é altura de virar o alimento. Se não se abrir a porta a unidade continuará a funcionar.

4. Cozedura Combinada



1) Prima a tecla " " uma vez. "140" começa a piscar.
2) Rode " " para seleccionar o tipo de cozedura combinada.
3) Prima " +30” "para confirmar a função pedida.
4) Rode " " para programar o tempo de cozedura. (O tempo máximo de cozedura é de 95 minutos.)
5) Prima a tecla " +30” " para dar início à cozedura. Os indicadores de cozedura piscam e " :" acende-se.

Nota: Instruções para cozedura combinada

Instruções	Indicação no LED	Microondas	Grill	Convecção
1		●		●
2		●	●	
3			●	●
4		●	●	●

5. Cozedura por convecção (Com função de pré-aquecimento)









1) Prima a tecla " " uma vez. "140" começa a piscar.
2) Rode " " para seleccionar a função de convecção. "°C" pisca e acende-se." ". Para seleccionar a temperatura de convecção necessária, continue a rodar.

Nota: A temperatura pode ser seleccionada entre 140 e 230 graus.

3) Prima " +30” " para confirmar.
4) Prima " +30” ", para dar início à fase de pré-aquecimento. Quando o forno atingir a temperatura de pé-aquecimento ouvir-se-á um sinal sonoro de dois toques, a lembrar que é altura de introduzir o alimento no forno. A temperatura de pré-aquecimento aparece no display e começará a piscar.
5) Introduza o alimento no forno e feche a porta. Rode " " para programar o tempo de cozedura. (O tempo máximo programável são 95 minutos)
6) Prima a tecla " +30” " para dar início à cozedura.

6. Cozedura por convecção (Sem a função de pré-aquecimento)

1) Prima a tecla " " uma vez. "140" começa a piscar.
2) Rode " " para seleccionar a função de convecção. " °C " pisca e acende-se." ".
   Para seleccionar a temperatura de convecção necessária, continue a rodar.
3) Prima " +30” " para confirmar.
4) Rode " " para programar o tempo de cozedura. (O tempo máximo programável é de 95 minutos).
5) Prima a tecla " +30” ", para dar início à cozedura.

7. **Cozeduras sequenciais**

É possível programar um máximo de três programas sequenciais de cozedura. Se um dos programas for o de descongelação, ele passará automaticamente para primeiro lugar. O sistema emitirá um sinal sonoro no fim de cada programa e, a seguir, terá início o programa seguinte.

Nota: O menu Auto não pode ser programado como um dos menus sequenciais.

Exemplo: Suponhamos que se deseja cozer com potência de microondas de 100% durante 10 minutos + potência de microondas de 80% durante 5 minutos. Os passos a seguir são aos seguintes:

1) Prima " " uma vez, para seleccionar uma potência de microondas de 100%;
2) Rode " " para programar o tempo de cozedura de 10 minutos;
3) Prima duas vezes " " para seleccionar uma potência de 80% de microondas;
4) Rode " " para programar o tempo de cozedura de 5 minutos;
5) Prima " +30” ", para dar início à cozedura.

8. Arranque rápido e prolongamento do tempo de cozedura

Quando o forno estiver em condições de espera, prima a tecla " +30” " para dar início à cozedura no máximo da potência de microondas, durante 30 segundos. O tempo de cozedura aumentará 30 segundos sempre que se premir esta tecla. O tempo máximo de cozedura é de 95 minutos.

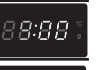
Nota: A função não estará activa para cozeduras com outros programas.

9. Cozeduras com arranque diferido

1) Em primeiro lugar, acerte o relógio. (Consulte as instruções para acerto do relógio).
2) Defina o programa de cozedura. Podem definir-se três programas, no máximo. A descongelação, a cozedura Memory e o menu auto não podem ser definidos com esta função.
3) Prima " ". O relógio aparece no display. Os algarismos que representam as horas começam a piscar.
4) Rode " " para definir as horas; o número de horas introduzido deve estar compreendido entre 0-23 (formato 24 horas) ou entre 1-12 (formato 12 horas).



5) Prima " ". Os algarismos dos minutos começam a piscar.



6) Rode " " para definir os minutos. O número de minutos introduzido deve estar compreendido entre 0-59.



7) Prima " +30” " para terminar a programação. À hora programada " :" acende-se, ouvem-se dois toques e o processo de cozedura inicia automaticamente.

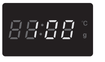
Nota: O relógio deve ser acertado antes de começar a operação. Caso contrário, a função de arranque diferido não funcionará.

10. Descongelação com base no peso

1) Prima " ". O LED indicará "d-1".



2) Rode " " para seleccionar o peso do alimento. Os indicadores " " , " " e "g" acender-se-ão simultaneamente. O peso tem de estar compreendido entre 100 e 2000 g.



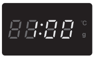
3) Prima a tecla " +30” " para dar início à fase de descongelação. Os indicadores " " e " " piscam e o indicador "g" apaga-se.

11. Descongelação com base no tempo

1) Prima a tecla " " duas vezes. O LED indicará "d-2".



2) Rode " " para seleccionar o tempo de cozedura. " " e " " acender-se-ão simultaneamente. O tempo máximo de programação é de 95 minutos.



3) Prima a tecla " +30” " para dar início à fase de descongelação. Os indicadores " " e " " começarão a piscar.

12. Menus automáticos de cozedura

1) Em condições de espera, rode " " . O indicador “FISH” acende-se e "A1" começa a piscar.
2) Rode " " continuamente para seleccionar um dos vários menus.
3) Prima " +30” ", para confirmar o menu pedido.
4) Rode " " para seleccionar o peso do menu.
5) Prima " +30” ", para dar início à cozedura.

13. Auto Aquecimento

1) Prima a tecla " AUTO ", o forno indicará "h-1".
Prima várias vezes " AUTO ", para seleccionar h-1, h-2, h-3 ou h-4.



2) Rode " " para seleccionar o peso. Os indicadores " " , " AUTO " e "g" acender-se-ão simultaneamente.



3) Prima a tecla " +30” " para começar. Os indicadores " " e " AUTO " começarão a piscar e o indicador "g" apaga-se.

Quadro de aquecimento

Menu	Peso (g)	Indicação no display
h-1 (Auto aquecimento)	150	150 g
	250	250 g
	350	350 g
	450	450 g
	600	600 g
h-2 (Jantar)	250	250 g
	350	350 g
	450	450 g
h-3 (Bebidas/Café)	1 (cerca de 240g)	1
	2 (cerca de 480g)	2
	3 (cerca de 720g)	3
h-4 (Muffins/Pastéis)	1 (cerca de 70g)	1
	2 (cerca de 140g)	2
	3 (cerca de 210g)	3

14. Função de verificação das programações

1) Prima " " " " durante a cozedura; a actual potência de microondas aparecerá indicada no display, durante 2-3 segundos.
2) Na fase de arranque diferido, prima " " para ver o horário de cozedura diferida seleccionado.
   Otempo de início de cozedura pisca durante 2-3 segundos e, seguidamente, voltam a aparecer indicadas as horas no forno.
3) Durante a cozedura, prima " ", para ver a hora actual. Aparecerá indicada durante 2-3 segundos.

15. Função de segurança para crianças

Activação da segurança: Na condição de repouso, prima " STOP " durante 3 segundos. Ouvirá um toque prolongado a confirmar a efectiva activação da segurança para crianças. O LED indica "  " ou a hora actual.

Desactivação da segurança: Estando a segurança activada, prima " STOP " durante 3 segundos. Ouvirá um toque prolongado a confirmar a efectiva desactivação da segurança. O LED volta a exibir o relógio.

16. Função de desligamento automático

Se a porta ficar aberta durante mais de 10 minutos, a luz do forno apaga-se. Prima uma tecla qualquer depois da abertura da porta, para reactivar a contagem decrescente. A luz do forno acende-se.

17. Função de Protecção do Controlo da Tubagem de Magnetrom

Quando a unidade opera com 100% da potência de microondas a mais de 30 minutos (incluíndo os 30 minutos), a potência do microondas ajustar-se-à automáticamente a 80%.

Esta função opera em funções combinadas e outras.

18. Especificação

1) Soará uma vez um sinal sonoro ao girar o botão na posição inicial.
2) " +30" ◇ " deverá ser pressionado para continuar a cozedura se a porta fôr aberta.
3) Uma vez que o programa de cozedura foi seleccionado, se o botão " +30" ◇ " não foi pressionado no espaço de 5 minutos, o tempo corrente irá ser mostrado no visor e o programa será cancelado.
4) Sinal sonoro soará uma vez com uma pressão eficiente, ineficiente pressão não haverá resposta.
5) O sinal sonoro soará 5 vezes para o relembrar quando a cozedura terminou.

Quadro dos menus automáticos de cozedura

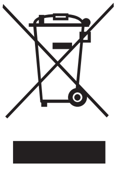
Menu	Peso(g)	Indicação no display	Potência
PEIXE	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
SOPAS	200	200	100%
	400	400	
	600	600	
CARNE	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
PÃO	50	50	C-3
	100	100	
	150	150	
PIZZA	200	200	C-4
	300	300	
	400	400	
BOLOS	475	475	Pré aquecer a 160 graus
MASSA	50	50	80%
	100	100	
	150	150	
FRANGO	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
VEGETAIS	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
BATATAS	1(230 g)	1	100%
	2(460 g)	2	
	3(690 g)	3	

Guia para resolução de problemas

NORMAL	
Interferência do forno microondas com a recepção de sinal da televisão	Durante o funcionamento do forno microondas, pode acontecer que haja interferências com a recepção do sinal de rádio ou de televisão . Trata-se de um fenómeno análogo ao que pode acontecer com outros electrodomésticos pequenos, como misturadores, aspiradores, ventoinhas eléctricas, etc.. É normal.
Luz fraca	Durante a cozedura com microondas a baixa pressão, a luz do forno pode ficar mais fraca. É normal.
O vapor acumula-se na porta e sai ar quente das aberturas de ventilação	Durante a cozedura é natural que saia vapor do alimento. Grande parte deste vapor é expulsa pelas aberturas de ventilação. Mas a outra parte poderá acumular-se nas superfícies frias como, por exemplo, a porta do forno. É normal.
O forno é aceso acidentalmente sem alimentos no interior	O funcionamento do forno vazio durante períodos de tempo limitados não provoca qualquer dano no mesmo. Será, porém, conveniente evitar este acontecimento.

Problema	**Causa possível**	**Solução**
O forno não se acende	O cabo de alimentação não está metido na tomada de corrente	Desligue a ficha da tomada e volte a ligar 10 segundos depois.
	O fusível salta ou há intervenção do interruptor automático	Substitua o fusível ou reponha o interruptor automático (consertado por pessoal qualificado da nossa empresa)
	Problemas com a saída	Verifique a saída com outro electrodoméstico
O forno não aquece	A porta não está bem fechada	Feche bem a porta
O prato de vidro faz barulho durante o funcionamento do forno	Rolos sujos ou resíduos de alimentos no fundo do forno	Consulte o parágrafo “Manutenção do microondas”, para limpar as partes sujas.

SERVIÇOS DE ASSISTÊNCIA AOS CLIENTES Se não conseguir identificar a causa do problema de funcionamento: desligue o aparelho (não tente reparar) e contacte o Serviço de Assistência Técnica. NÚMERO DE SÉRIE DO APARELHO. Onde posso encontrá-lo? É importante que indique ao Serviço de Assistência Técnica o código do seu produto e o número de série (é um código de 16 algarismos que inicia com o número 3); este encontra-se no certificado de garantia ou na chapa de identificação afixada no aparelho. Assim evita-se de fazer perder tempo aos técnicos, principalmente (e muito significativo) economizando nos custos de chamada de assistência.



Este aparelho este em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/CE relativa Eliminação de Equipamento Eléctrico e Electrónico (WEEE). Assegurando que este aparelho seja eliminado de modo correcto, evitará consequências potencialmente negativas para o meio ambiente e a saúde humana, as quais poderão ser provocadas por uma eliminação imprópria deste aparelho. O símbolo no aparelho indica que este não deve ser deitado juntamente com o lixo doméstico. Este aparelho deve ser entregue a um centro de recolha diferenciada para reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. A eliminação efectuada de acordo com as normas de lei locais em vigor em matéria de protecção do ambiente. Para mais informações acerca do tratamento, recuperação e reciclagem deste produto, por favor contacte as entidades locais, o serviços de recolha de lixos ou o comerciante onde adquiriu o aparelho.

Guia de culinária

MICRO-ONDAS

A energia das micro-ondas penetra efectivamente nos alimentos, atraída e absorvida pelo seu índice de água, gordura e açúcar.
As micro-ondas obrigam a que as moléculas no alimento se movam de forma rápida. O movimento rápido destas moléculas cria fricção e o calor daí resultante cozinha o alimento.

CULINÁRIA

Utensílios de cozinha para culinária de micro-ondas:
Os utensílios de cozinha devem permitir que a energia de micro-ondas passe através deles com o máximo de eficácia. As micro-ondas podem penetrar através de cerâmica, vidro, porcelana e plástico, bem como
papel e madeira, mas são reflectidas por metal, tal como aço inoxidável, alumínio e cobre. Por isso, os alimentos nunca devem ser cozinhados em recipientes de metal.

Alimentos adequados para culinária de micro-ondas:
Há muitos tipos de alimentos adequados para a culinária de micro-ondas, incluindo vegetais, fruta, massas, arroz, grão, feijão, peixe e carne, tanto frescos, como congelados. Molhos, cremes de leite, açúcar e ovos, sopas, pudins, geleias e chutney também podem ser cozinhados num forno de micro-ondas. De uma forma geral, a culinária de micro-ondas é ideal para qualquer alimento que normalmente seria preparado num fogão.

Cobertura durante a cozedura
Cobrir os alimentos durante a cozedura é muito importante, uma vez que a água evaporada sobe em forma de vapor e contribui, dessa forma, para o processo de cozedura. Os alimentos podem ser cobertos de diferentes formas: por exemplo, com um prato de cerâmica, uma cobertura de plástico ou película aderente adequada para micro-ondas.

Tempos de paragem
Após o fim da cozedura dos alimentos, o tempo de paragem é importante para permitir que a temperatura fique uniforme dentro dos alimentos.

Guia de culinária

Guia de culinária para vegetais congelados

Utilize uma taça de vidro pyrex adequada com tampa. Coza coberto por um tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozer até obter o resultado pretendido. Mexa duas vezes durante a cozedura e uma vez após a cozedura. Adicione sal, ervas ou manteiga após a cozedura. Cubra durante o tempo de paragem..

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Espinafre	150g	P80	5-6	2-3	Adicione 15 ml (1 colher água fria.
Brócolos	300g	P80	8-9	2-3	Adicione 30 ml (2 água.
Ervilhas	300g	P80	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 água.
Feijão verde	300g	P80	7½-8½	2-3	Adicione 30 ml (2 clh.sopa) de água fria.
Mistura de vegetais (cenouras/ervilhas/ milho)	300g	P80	7-8	2-3	Adicione 15 ml (1 clh.sopa) de água fria.
Mistura de vegetais (chineses)	300g	P80	7½-8½	2-3	Adicione 15 ml (1 clh.sopa) de água fria.

Guia de culinária

Guia de culinária para vegetais frescos

Utilize uma taça de vidro pyrex adequada com tampa. Adicione 30 a 45 ml de água fria (2 a 3 clh.sopa) para cada 250 g, a não ser que seja recomendada uma diferente quantidade de água - consulte a tabela. Coza coberto por um tempo mínimo - consulte a tabela. Continue a cozer até obter o resultado pretendido. Mexa uma vez durante e uma vez depois da cozedura. Adicione sal, ervas ou manteiga após a cozedura. Cubra durante um tempo de paragem de 3 minutos.

Sugestão:Corte os vegetais frescos em pedaços de tamanho igual. Quanto mais pequenos forem,
mais depressa ficarão cozidos.

Todos os vegetais frescos devem ser cozidos na potência máxima de micro-ondas (P100).

Alimento	Porção	Tempo(min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Brócolos	250g 500g	3½- 4 6-7	3	Prepare ramos de igual tamanho. Disponha os talos para o centro.
Couves de Bruxelas	250g	5 - 5½	3	Adicione 60 a 75 ml (5 a 6 clh.sopa) de água
Cenouras	250g	3½ - 4	3	Corte cenouras em rodelas de tamanho igual tamanho igual.
Couve-flor	250g 500g	4-4½ 6½ - 7½	3	Prepare ramos de igual tamanho. Corte ramos grandes em metades. Disponha os talos para o centro.
Curgetes	250g	3-3½	3	Corte curgetes em rodelas. Adicione 30 ml (2 clh.sopa) de água ou uma noz de manteiga. Coza até ficar tenro.
Beringelas	250g	3-3½	3	Corte beringela em fatias finas e salpique com uma colher de sopa de sumo de limão.
Alho francês	250g	3-3½	3	Corte alho francês em rodelas.
Cogumelos	125g 250g	1-1½ 2-2½	3	Prepare cogumelos inteiros ou fatiados. Não adicione água. Salpique com sumo de limão. Tempere com sal e pimenta. Escoe antes de servir.
Cebolas	250g	4-4½	3	Corte cebolas em rodelas ou metades. Adicione apenas 15 ml (1 clh.sopa) de água.
Pimento	250g	3½ - 4	3	Corte pimento em pedaços pequenos.
Batatas	250g 500g	3-4 6-7	3	Pese as batatas peladas e corte-as em metades ou quartos de tamanho semelhante.
Couve-nabo	250g	4½ - 5	3	Corte a couve-nabo em cubos pequenos.

Guia de culinária

Guia de culinária para arroz e massa

Arroz: Utilize uma grande taça de vidro pyrex com tampa - o arroz duplica de volume durante
a cozedura. Coza coberto.
Depois do tempo de cozedura terminar, mexa antes do tempo de paragem e adicione sal ou ervas e manteiga.
Observação: o arroz pode não ter absorvido toda a água depois do tempo de cozedura ter terminado.

Massa: Utilize uma grande taça de vidro pyrex. Adicione água a ferver, uma pitada de sal e
mexa bem. Coza descoberto.
Mexa ocasionalmente durante e depois da cozedura. Cubra durante o tempo de paragem e escoe bem de seguida.

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Arroz branco (pré-cozido)	250g 375g	P100	15-16 17½ - 18½	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água
Arroz integral(pré-cozido)	250g 375g	P100	20-21 22-23	5	Adicione 500 ml de água fria. Adicione 750 ml de água
Mistura de arroz (arroz + arroz selvagem)	250g	P100	16-17	5	Adicione 500 ml de água fria.
Mistura de cereais(arroz + grão)	250g	P100	17-18	5	Adicione 400 ml de água fria.
Massa	250g	P100	10-11	5	Adicione 1000 ml de água quente.

REAQUECIMENTO

O seu forno de micro-ondas irá reaquecer alimentos numa fracção do tempo de que necessitam normalmente os fornos convencionais.
Utilize como indicação os níveis de potência e tempos de reaquecimento no quadro que se segue. Os tempos no quadro consideram líquidos com uma temperatura ambiente de aproximadamente +18 a +20°C ou comida fria com uma temperatura de +5 a +7°C.

Dispor e cobrir

Evite reaquecer grandes peças, como carne assada - a tendência é de cozer demais e de secar antes do centro estar muito quente. Reaquecer peças pequenas será mais bem sucedido.

Níveis de potência e mexer

Alguns alimentos podem ser reaquecidos utilizando a potência máxima, enquanto outros devem ser reaquecidos utilizando uma potência mais baixa.
Verifique as tabelas para orientação. Em geral, é melhor reaquecer os alimentos ao utilizar um nível de potência mais baixo, no caso de os alimentos serem delicados, em grandes quantidades, ou se for provável de aquecerem muito rapidamente (por exemplo, pastéis de carne).
Mexa bem ou vire o alimento durante o processo de reaquecimento para obter os melhores resultados. Se possível, mexa novamente antes de servir.

Guia de culinária

Tome cuidados especiais ao aquecer líquidos e alimentos para bebé. Para prevenir fervura forte de líquidos e possível escaldadela, mexa antes, durante e depois de aquecer. Mantenha-os no forno de micro-ondas durante o tempo de paragem. Recomendamos a colocação de uma colher de plástico ou de uma vara de vidro dentro dos líquidos. Evite sobreaquecer (e, assim, ferver) o alimento.
É preferível definir o tempo de cozedura abaixo do estimado e adicionar tempo extra, se necessário.

Tempos de aquecimento e de paragem
Ao reaquecer alimentos pela primeira vez, é útil tirar notas do tempo dispendido - para futura referência.

Certifique-se sempre que o alimento reaquecido está quente por toda a parte. Permita que o alimento permaneça por um curto período de tempo após o reaquecimento - para deixar que a temperatura se distribua de forma igual. O tempo de paragem recomendado após o reaquecimento é de 2 a 4 minutos, a não ser que exista outro tempo recomendado no quadro..

Tome cuidados especiais ao aquecer líquidos e alimentos para bebé. Consulte também o capítulo com as precauções de segurança.

REAQUECER LÍQUIDOS

Permita sempre um tempo de paragem de, pelo menos, 20 segundos depois de ter desligado o forno, para que a temperatura se distribua de forma igual. Mexa durante o aquecimento, se necessário, e mexa SEMPRE depois do aquecimento. Para prevenir a fervura forte e possível escaldadela, deve colocar uma colher ou vara de vidro na bebida e mexer antes, durante e depois de a aquecer.

REAQUECER ALIMENTOS PARA BEBÉ

ALIMENTOS PARA BEBÉ:

Verta para dentro de um prato fundo de cerâmica. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de reaquecer! Deixe em repouso durante 2 a 3 minutos antes de servir. Mexa novamente e verifique a temperatura. Temperatura de servir recomendada: entre 30 e 40°C.

LEITE PARA BEBÉS:

Verta o leite para um biberão de vidro esterilizado. Reaqueça descoberto. Nunca aqueça um biberão com a tetina colocada, uma vez que o biberão pode explodir se estiver sobreaquecido. Agite bem antes do tempo de paragem e novamente antes de servir! Verifique sempre cuidadosamente a temperatura do leite ou alimento para bebés antes de o dar ao bebé. Temperatura de servir recomendada: aprox. 37°C.

OBSERVAÇÃO:

Em particular, os alimentos para bebés devem ser verificados cuidadosamente antes de servir para evitar queimaduras.

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de reaquecimento no quadro que se segue.

Guia de culinária

Reaquecer Líquidos e Alimentos

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de reaquecimento neste quadro.

Alimento	Porção	Potência	Tempo (min.)	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Bebidas (café, leite, chá, água a temperatura ambiente)	150 ml (1 chávena) 300 ml (2 chávenas) 450 ml (3 chávenas) 600 ml (4 chávenas)	P100	1-1½ 1½–2 2½-3 3-3½	1-2	Verta numa chávena de cerâmica e reaqueça destapada. Coloque 1 chávena no centro, 2 opostas e 3 ou 4 num círculo. Mexa cuidadosamente antes e depois do tempo de paragem, tenha cuidado ao retirá-las do forno.
Sopa (fria)	250g 350g 450g 550g	P100	2-2½ 2½-3 3-3½ 3½-4	2-3	Verta num prato de cerâmica fundo ou numa taça de cerâmica funda. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa bem depois de reaquecer. Mexa novamente antes de servir.
Estufado (frio)	350g	P80	4½-5½	2-3	Coloque o estufado num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e novamente antes
Massa com molho (fria)	350g	P80	3½-4½	3	Coloque a massa (por exemplo, esparguete ou macarrão) num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para micro-ondas. Mexa antes de servir.
Massa recheada com molho (fria)	350g	P80	4-5	3	Coloque a massa recheada (por exemplo, ravióli, tortelini) num prato de cerâmica fundo. Cubra com uma tampa de plástico. Mexa ocasionalmente durante o reaquecimento e novamente antes
Refeição de prato (fria)	350g 450g 550g	P80	4½–5½ 5-6 5½–6½	3	Coloque uma refeição de 2 a 3 componentes frios num prato de cerâmica. Cubra com película aderente para micro-ondas.

Guia de culinária

Reaquecer Alimentos e Leite para Bebé

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de reaquecimento neste quadro.

Alimento	Porção	Potência	Tempo	Tempo de paragem (min.)	Instruções
Alimento para bebé (vegetais + carne)	190g	P80	30 seg.	2-3	Verta para dentro de um prato fundo de cerâmica. Coza coberto. Mexa depois no fim do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Papas para bebé (cereais + leite + fruta)	190g	P80	20 seg.	2-3	Verta para dentro de um prato fundo de cerâmica. Coza coberto. Mexa depois no fim do tempo de cozedura. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos. Antes de servir, mexa bem e verifique cuidadosamente a temperatura.
Leite para bebé	100ml 200ml	P30	30 a 40 seg. 1 min. a 1 min.10 seg.	2-3	Mexa ou agite e verta num biberão de vidro esterilizado. Coloque no centro do prato giratório. Coza descoberto. Agite bem e deixe repousar durante pelo menos 3 minutos. Antes de servir, agite bem e verifique cuidadosamente a temperatura.

Guia de culinária

GRELHADOR

O elemento de aquecimento do grelhador está localizado por debaixo do tecto da cavidade. O grelhador funciona com a porta fechada e o prato giratório a rodar. A rotação do prato giratório grelha os alimentos mais uniformemente. Pré-aquecer o grelhador durante 4 minutos grelhará os alimentos mais rapidamente.

Utensílios de cozinha para grelhar:
Deve ser ignífugo e pode incluir metal. Não utilize qualquer tipo de utensílios de cozinha de plástico, uma vez que podem derreter.

Alimentos adequados para grelhar:
Costeletas, salsichas, bifes, hambúrgueres, bacon e fatias de presunto, finas porções de peixe, sanduíches e todos os tipos de tostas com guarnições.

OSERVAÇÃO IMPORTANTE:

Lembre-se que os alimentos têm de ser colocados no tabuleiro alto, excepto se indicado em contrário.

MICRO-ONDAS + GRELHADOR

Este modo de cozinhar combina o calor irradiante do grelhador com a velocidade de cozinhar com micro-ondas. Funciona com a porta fechada e o prato giratório a rodar. Devido à rotação do prato giratório, os alimentos grelham uniformemente.

Utensílios de cozinha para cozinhar com micro-ondas + grelhador
Utilize utensílios de cozinha que as micro-ondas possam penetrar. Os utensílios de cozinha devem ser ignífugos. Não utilize utensílios de cozinha de metal no modo combinado. Não utilize qualquer tipo de utensílios de cozinha de plástico, uma vez que podem derreter.

Alimentos adequados para culinária de micro-ondas + grelhador:
Os alimentos adequados para o modo combinado incluem todos os tipos de alimentos cozinhados que necessitem de ser reaquecidos e grelhados (por exemplo, massa cozinhada), bem como alimentos que requeiram um tempo de preparação breve para grelhar a parte de cima do alimento. Igualmente, este modo pode ser utilizado para porções de comida grossas que beneficiem de uma camada exterior grelhada e estaladiça (por exemplo, tartes de frango, voltando-as a meio da preparação). Consulte a tabela de grelhados para obter mais detalhes.

Os alimentos têm de ser virados, se se pretender que grelhem de ambos os lados.

Guia de culinária

Guia de Grelhados para alimentos frescos

Pré-aqueça o grelhador com a função de grelhar durante 4 minutos.
Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de grelhar neste quadro.

Alimentos Frescos	Porção	Potência	1. lado Tempo (min)	2. lado Tempo (min)	Instruções
Tostas Pãezinhos (já cozidos)	4 pedaços (cada 25g)	Apenas grelhador	3½ - 4½	3-4	Coloque as fatias de pão lado a lado no tabuleiro.
Pãezinhos (já cozidos)	2 a 4 pedaços (cada 25g)	Apenas grelhador	2½ - 3½	1 ½ -2½	Coloque os pãezinhos primeiro com a parte de baixo para cima em círculo directamente sobre o prato giratório.
Tomates grelhados	200g (2 pedaços) 400g (4 pedaços)	C2	3½ - 4½ 5-6	-	Corte os tomates em metades. Coloque um pouco queijo por cima. Disponha num círculo num prato de vidro pyrex raso. Coloque no tabuleiro.
Tosta de tomate e queijo	4 pedaços (300g)	C2	4-5	-	Toste as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no tabuleiro. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Tosta Havaiana (fatias de ananás, presunto, queijo)	2 pedaços (300g) 4 pedaços (600g)	C1	3½ - 4½ 6-7	-	Toste as fatias de pão primeiro. Coloque a tosta com a cobertura no tabuleiro. Coloque 2 tostas em oposição directamente sobre o tabuleiro. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Batatas assadas	250g 500g	C1	4½ - 5½ 6½ - 7½	-	Corte as batatas em metades. Coloque-as em círculo no tabuleiro com o lado cortado para o grelhador.
Batatas/vegetais gratinados (frios)	500g	C1	9-11	-	Coloque o gratinado num pequeno prato de vidro pyrex de grelhar. Coloque o prato no tabuleiro. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Pedaços de frango	450g (2pcs) 650g (2-3pcs)	C2	7-8 9-10 11-12	7-8 8-9 9-10	Pincele os pedaços de frango com óleo e especiarias. Coloque-os em círculo com os ossos para o meio. Coloque um pedaço de frango não no centro do tabuleiro. Deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Frango assado	900**g** 1.100g	C1	10-12 12-14	9-11 11-13	Pincele o frango com óleo e especiarias. Coloque o frango primeiro com o peito para baixo, depois com o peito para cima directamente sobre o prato giratório. Deixe repousar durante 5 minutos depois de grelhar.

Guia de culinária

Guia de Grelhados para alimentos frescos

Alimentos Frescos	Porção	Potência	1. lado Tempo (min)	2. lado Tempo (min)	Instruções
Costeletas de borrego (médias)	400g (4 pedaços)	Apenas grelhador	10-12	8-9	Pincele as costeletas de borrego com óleo e especiarias. Disponha-as em círculo no tabuleiro. Depois de grelhar deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Febras de porco	250 g (2 pedaços) 500 g (4 pedaços)	MO + Grelhador	C2 6-7 8-10	(Apenas grelhador) 5-6 7-8	Pincele as febras de porco com óleo e especiarias. Disponha-as em círculo no tabuleiro. Depois de grelhada, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Peixe assado	450g 650g	C2	6-7 7-8	7-8 8-9	Escove a pele de todo o peixe com óleo e ervas e especiarias. Coloque os peixes lado a lado (cabeças com caudas) no tabuleiro.
Maçãs assadas	2 maçãs (aprox. 400g) 4 maçãs (aprox. 800g)	C2	6-7 10-12	-	Extraia o caroço das maçãs e preencha com uvas passa e geleia. Coloque algumas amêndoas fatiadas por cima. Coloque as maçãs sobre um prato de vidro pyrex raso. Coloque o prato directamente no prato giratório.

Guia de culinária

Guia de Grelhados para alimentos congelados

Utilize como linhas de orientação os níveis de potência e tempos de grelhar neste quadro.

Alimentos Frescos	Porção	Potência	1. lado Tempo (min)	2. lado Tempo (min)	Instruções
Pãezinhos (cada aprox. 50 g)	2 pedaços 4 pedaços	MO + Grelhador	C2 1½ - 2 2½ - 3	Apenas grelhador 2-3 2-3	Coloque os pãezinhos em círculo com o lado de baixo para cima directamente sobre o prato giratório. Grelhe o segundo lado dos pãezinhos até ficarem estaladiços no ponto em que preferir. Deixe repousar durante 2 a 5 minutos.
Baguetes/ Pão de alho	200-250 g (1 pedaço)	MO + Grelhador	C1 3½ - 4	Apenas grelhador 2-3	Coloque a baguete congelada diagonalmente sobre papel vegetal no tabuleiro. Depois de grelhada, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinados (vegetais ou batatas)	400g	C1	13-15	-	Coloque o gratinado congelado num pequeno prato de vidro pyrex. Coloque o prato no tabuleiro. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Massa (canelones, macarrão, lasanha)	400g	C1	14-16	-	Coloque a massa congelada num pequeno prato de vidro pyrex rectangular. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.
Gratinado de peixe	400g	C1	16-18	-	Coloque o gratinado de peixe num pequeno prato de vidro pyrex rectangular. Coloque o prato directamente no prato giratório. Depois de cozinhado, deixe repousar durante 2 a 3 minutos.

Utilizar o Prato de Efeito Crocante

O forno micro-ondas CANDY tem um prato de efeito crocante como acessório adicional.

Este prato de efeito crocante permite-lhe dourar os alimentos não apenas por cima com o grelhador, mas a parte de baixo dos alimentos também fica estaladiça e dourada devido à elevada temperatura do prato de efeito crocante.

Pode encontrar vários itens que pode preparar com o prato de efeito crocante no quadro (consulte a página seguinte).

O prato de efeito crocante também pode ser utilizado para bacon, ovos, salsichas, etc.

1. Coloque o prato de efeito crocante no prato giratório e pré-aqueça-o com a Combinação Micro-ondas-Grelhador de potência mais elevada [600W+Grelhador] seguindo os tempos e instruções no quadro.

- Utilize sempre luvas de forno para retirar o prato de efeito crocante, uma vez que este se torna muito quente.

2. Pincele o prato com óleo se estiver a cozinhar alimentos como, por exemplo, bacon e ovos, para dourar os alimentos uniformemente.

- O prato de efeito crocante tem uma camada de teflon, que não é resistente a riscos. Não utilize objectos afiados, como uma faca, para cortar sobre o prato de efeito crocante.

- Utilize acessórios de plástico para evitar riscos na superfície do prato de efeito crocante ou remova os alimentos do prato antes de os cortar

3. Coloque os alimentos no prato de efeito crocante.

- Não coloque quaisquer objectos no prato de efeito crocante que não sejam resistentes ao calor; por exemplo, tigelas de plásticos.

- Nunca coloque o prato de efeito crocante no forno sem o prato giratório.

4. Coloque o prato de efeito crocante no tabuleiro de metal (ou prato giratório) no micro-ondas.

5. Seleccione o tempo de confecção e potência adequados. Consulte a tabela na página seguinte.

Utilizar o Prato de Efeito Crocante

Como limpar o Prato de Efeito Crocante

Limpe o prato de efeito crocante com água morna e detergente, e passe por água limpa.

Não utilize uma escova de esfrega ou esponja rija, senão a camada superior ficará danificada.

Atenção

O prato de efeito crocante não pode ir à máquina de lavar louça.

Preparação do Prato de Efeito Crocante

Recomendamos pré-aquecer o prato de efeito crocante directamente no prato giratório. Pré-aqueça o prato de efeito crocante com a função 600 W+Grelhador e siga os tempos e instruções na tabela.

Alimento	Porção	Potência	Tempo de pré-aquecimento	Tempo de confecção	Recomendações
Bacon	4 fatias (80 g) 8 fatias (160 g)	C1	3 min.	3 a 3 1/2 min. 4 1/2 a 5min.	Pré-aqueça o prato de efeito crocante.Coloque as fatias lado a lado no prato de efeito crocante. Coloque o prato de efeito crocante no tabuleiro.
Tomates grelhados	200 g (2 pedaços) 400 g (4 pedaços)	C1	3 min.	3 min. 4 min.	Pré-aqueça o prato de efeito crocante. Corte os tomates em metades Coloque um pouco de queijo por cima. Disponha em círculo sobre o prato de efeito crocante.Coloque o prato de efeito crocante no tabuleiro.
Hambúrguer (congelado)	2 pedaços (125 g) 4 pedaços (250 g)	C1	3 min.	6 a 6 1/2 min 8 a 8 1/2min.	Pré-aqueça o prato de efeito crocante. Coloque o hambúrguer congelado em círculo sobre o prato de efeito crocante. Coloque o prato de efeito crocante no tabuleiro. Vire após 4 a 5 min.
Baguetes (congeladas)	100 a 150g (1 pedaço) 200 a 250g (2 pedaços)	C1	5 min.	5 a 6min. 6 a 7min.	Pré-aqueça o prato crocante. Coloque uma baguete ao lado centro, 2 baguetes lado a lado no prato. Coloque o prato de efeito crocante no tabuleiro.
Batatas fritas (congeladas)	200 g 300 g 400 g	C1	4 min.	9 min. 12 min. 15 min.	Pré-aqueça o prato de efeito crocante. Distribua as batatas sobre o prato de efeito crocante. Coloque o prato no tabuleiro. Vire-as a meio do tempo de confecção.

Preparação do Prato de Efeito Crocante

Alimento	Porção	Potência	Tempo de pré-aquecimento	Tempo de confecção	Recomendações
Douradinhos (congelados)	150 g (5 pedaços) 300 g (10 pedaços)	C1	4 min.	6 a $6^{1/2}$ min. $8^{1/2}$ a 9 min.	Pré-aqueça o prato de efeito crocante. Pincele o prato com 1 colher de sopa Coloque os douradinhos em círculo sobre o prato. Vire após $3^{1/2}$ min (5 pedaços) ou após 5 min (10 pedaços).
Nuggets de frango (congelados)	125 g 250 g	C1	4 min.	$4^{1/2}$ a 5 min. $6^{1/2}$ a 7min.	Pré-aqueça o prato de efeito crocante. Pincele o prato com 1 colher de sopa Coloque os nuggets de frango sobre o prato. Coloque o prato de efeito crocante no tabuleiro. Vire após 3 min (125 g) ou 5 min (250 g).